sOlac MOD. FL6405

FREIDORA	INSTRUCCIONES DE USO
DEEP FAT FRYER	INSTRUCTIONS FOR USE
FRITEUSE	MODE D'EMPLOI
FRITTEUSE	GEBRAUCHSANLEITUNG
FRITADEIRA	INSTRUÇÕES DE USO
FRIGGITRICE	ISTRUZIONI PER L'USO
FRITEUSE	GEBRUIKSAANWIJZING
FRITOVACÍ HRNEC	NÁVOD K POUZITÍ
FRYTKOWNICA	INSTRUCJA OBSLUGI
FRITOVACÍ HRNIEC	NÁVOD NA POUZITIU
OLAJSÜTŐ	HASNÁLATI UTASÍTÁS
ФРИТЮРНИК	инструкция за употреба
FRITEZA	UPUTE ZA UPOTREBU
FRITEUZĂ	INSTRUCŢIUNI DE UTILIZARE



Solac is a registered Trade Mark 10/06

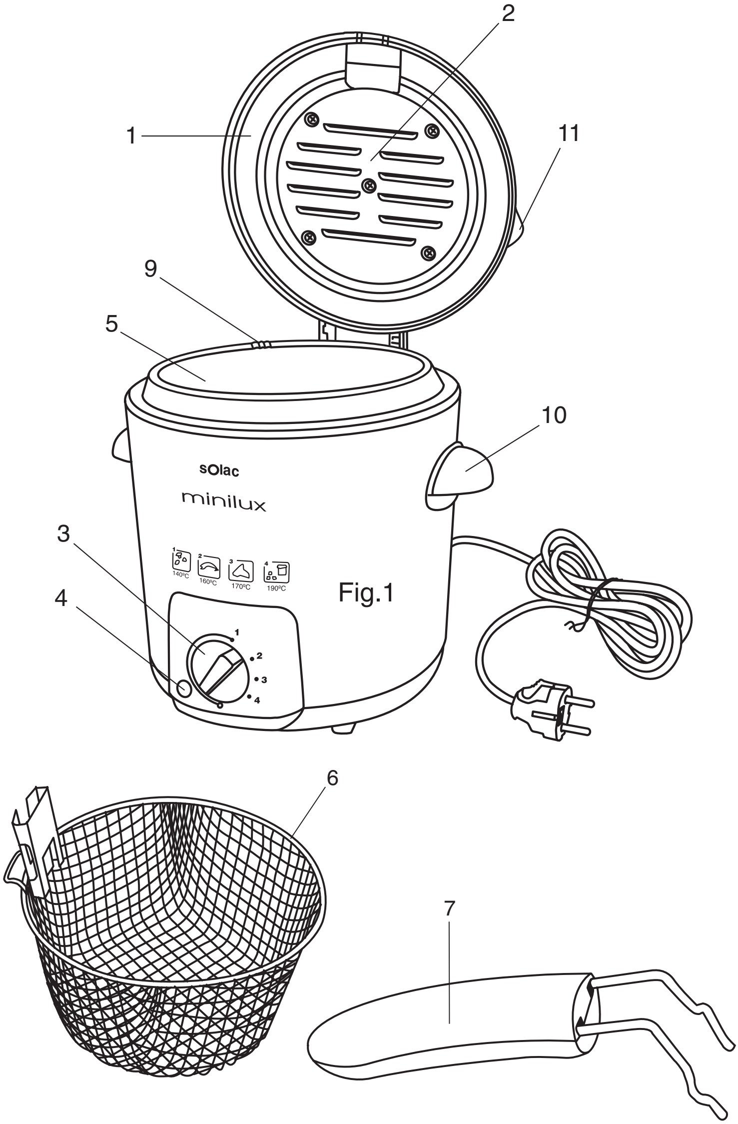
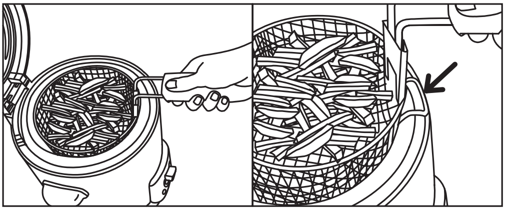


Fig.1



(8a) (8b)

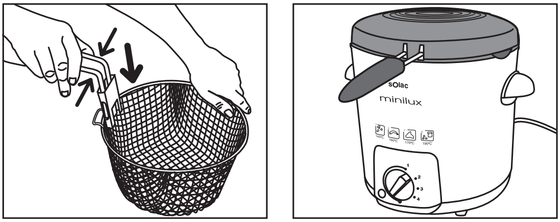


Fig.2 Fig.3

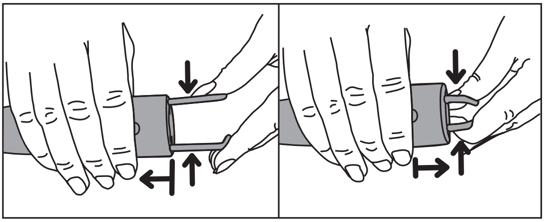


Fig.4a Fig.4b

• ESPAÑOL

ATENCIÓN

- Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato y guárdelas para una posible consulta posterior.
- Utilice este aparato únicamente para fines domésticos y exclusivamente para usos descritos en este manual.
- No lo conecte sin comprobar que el voltaje indicado en la placa de características y el de su casa coinciden.
- No conecte nunca su freidora sin que el aceite supere el mínimo en el depósito y no sobrepase el máximo.
- No introduzca ningún líquido distinto al aceite en la freidora.
- No sumerja nunca el aparato en agua ni en líquido alguno.
- Asegúrese de que la base del enchufe disponga de una toma de tierra adecuada.
- Una vez usada, desconecte la freidora de la red eléctrica.
- Manténgase fuera del alcance de los niños.
- No deje la freidora en funcionamiento sin vigilancia.
- Esta freidora viene provista de un dispositivo de seguridad térmico. En caso de avería del termostato la corriente se interrumpe automáticamente, lo que evita cualquier riesgo de sobre-calentamiento y otros riesgos.
- Evite mover o cambiar la freidora de lugar cuando esté en funcionamiento.
- No utilice el aparato con la clavija o el cable dañado. Si el cable está dañado debe ser reemplazado por un Servicio Técnico Autorizado.
- La superficie del aparato alcanza elevadas temperaturas; manéjela con cuidado.
- Electrodomésticos Solac S.A. declina toda responsabilidad por daños que podrían ocasionarse a personas, animales o cosas, por el no cumplimiento de estas advertencias.

¡¡ATENCIÓN!! Cuando desee desprenderse del aparato, NUNCA lo deposite en la basura, sino que acuda al PUNTO LIMPIO o de recogida de residuos más cercano a su domicilio, para su posterior tratamiento. De esta manera, está contribuyendo al cuidado del medio ambiente.

COMPONENTES PRINCIPALES FIG. (1)

1.- Tapa (desmontable)
2.- Filtro antiolor y antigrasa
3.- Mando regulador de la temperatura
4.- Piloto luminoso (calentamiento)

5.- Cuba (1l)
6.- Cestillo (450 g)
7.- Mango del cestillo
8.- Apoyo para el cestillo
  8.a – Posición freír
  8.b – Posición escurrido
9.- Vertedor de aceite
10.- Asas
11.- Asa de la tapa

FUNCIONAMIENTO

- Antes de utilizar la freidora por primera vez recomendamos limpiar la cuba Fig.1 (5) y el cestillo Fig.1 (6) con un trapo húmedo y secarlos bien.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable, alejada de los bordes y no deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- Abra la tapa Fig.1 (1).
- Coloque el mango Fig.1 (7) en el cestillo Fig.1 (6). Para ello, inserte los extremos del mango en el cestillo hasta dejarlos colocados como indica la Fig. 2
- Vierta el aceite o grasa líquida en el interior de la freidora teniendo en cuenta que el nivel de aceite debe quedar por encima del nivel mínimo y por debajo del máximo. Estos niveles están marcados en el interior de la cuba.
- Conecte la freidora a la red. Cuando el mando regulador de temperatura Fig1 (3) está en la posición de apagado (0) el piloto luminoso Fig1 (4) estará apagado. Gire el mando regulador de temperatura Fig1 (3) seleccionando la temperatura que desee, según los alimentos a freír. En ese momento se iluminará el piloto de encendido rojo Fig1 (4) indicando que la freidora está calentando el aceite. El piloto luminoso Fig.1 (4) se apagará, cuando el aceite o grasa líquida alcance la temperatura seleccionada. Durante el tiempo de fritura, el piloto de temperatura se iluminará intermitentemente, indicando que el termostato esta funcionando regulando constantemente la temperatura ajustada.
- Durante el tiempo de fritura, este piloto se encenderá intermitente cuando la resistencia esté trabajando para regular la temperatura.
- Coloque los alimentos en el cestillo Fig.1 (6) con el cestillo fuera de la freidora. Cuando el piloto de calentamiento se haya apagado, Fig.1 (4), introduzca suavemente el cestillo en la freidora colocándolo en posición de freír Fig. 1 (8a). Los alimentos siempre deben quedar cubiertos de aceite.
- Baje la tapa Fig. 1(1) para evitar humos y olores. Para ello asegúrese de que el cestillo está colocado de tal forma que el mango quede encajado en el espacio habilitado para ello en la propia tapa. Fig.3
- Cuando haya terminado de freír los alimentos gire el mando regulador de la temperatura Fig.1 (3) hasta la posición de apagado (0). Abra la tapa ayu-

dándose de su asa Fig.1 (11). Coloque el cestillo en posición escurrido Fig.1 (8b) para que los alimentos escurran bien el aceite.

- Una vez escurridos retire el cestillo de la freidora y vacíe los alimentos. A continuación, desenchufe la freidora de la red.
- Cuando el aceite esté frío, coloque el cestillo en el interior de la freidora y ponga el mango (11) dentro. Si ha utilizado grasa sólida, deje que se solidifique en el depósito y guarde la freidora con la grasa en ella.
- El mango del cestillo tiene dos posiciones diferentes para facilitarle su uso:
  - Cuando quiera utilizar el cestillo, presione las varillas del asa hacia el interior, y tire de la pieza plástica, para conseguir una mayor longitud del mango, y le resulte más cómodo (Fig. 4a)
  - Cuando desee guardar el asa del cestillo en el interior de la cuba, vuelva a presionar las varillas y acerque la parte plástica hacia el cestillo (Fig.4b), para acortar el mango, y que le permita cerrar la tapa de la freidora.

USO CON GRASA SÓLIDA

- Si utiliza grasa sólida para freír (no anteriormente utilizada) debe tomar las siguientes precauciones:
  - Funda los trozos de la nueva grasa sólida para freír en una cazuela a fuego lento. Vigile la cazuela en todo momento y manténgala fuera del alcance de los niños.
  - Apague el fuego en cuanto la grasa se haya fundido. Coloque la freidora en la pila del fregadero y con mucho cuidado vierta la grasa fundida en el interior de la cuba.
  - Tenga en cuenta el no sobrepasar el nivel máximo indicado en la cuba.
- Si va a utilizar grasa sólida que está en la freidora de una fritura anterior haga agujeros en la grasa con la ayuda de un tenedor. Cierre la tapa de la freidora, para evitar salpicaduras, y gire el mando regulador de la temperatura Fig.1 (3) a 160º para que la grasa se reblandezca lentamente. Si lo desea puede subir la temperatura cuando la grasa se haya fundido.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Espere a que el aceite se enfríe completamente antes de proceder a la limpieza de su freidora. Desconecte la freidora de la red.
- El cestillo y la tapa pueden lavarse con agua caliente jabonosa. Para desmontar la tapa colóquela verticalmente y tire de ella hacia fuera. Limpie la carcasa exterior con un paño húmedo.
- Vacíe el aceite de la cuba, por la zona del vertedor de aceite Fig.1 (9)
- Aproveche el cambio de aceite para limpiar también el interior de la cuba usando para ello un paño humedecido con agua caliente jabonosa. Séquelo

después con un paño y asegúrese de que esté completamente seco antes de usar de nuevo la freidora.

- IMPORTANTE: Nunca debe sumergir en agua la freidora.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Los alimentos deben estar perfectamente secos antes de sumergirlos en aceite o grasa.
- Para evitar que las patatas se peguen, lávelas antes de freírlas.
- Si la freidora no va a ser utilizada de forma continuada, es conveniente que el aceite o la grasa líquida se guarde en recipientes bien cerrados en el frigorífico o en un lugar fresco. Antes de ello extraiga las partículas sueltas que de los alimentos fritos hayan podido desprenderse y estén en el aceite valiéndose de un colador.
- Sustituya el aceite cuando presente una coloración oscura, mal olor o mal sabor en los alimentos. No añada nunca aceite o grasa frescos al ya usado.
- No deje el aceite/grasa a una temperatura elevada más tiempo de lo necesario.
- Guarde siempre la freidora con la tapa cerrada para evitar que el polvo u otros elementos deterioren el aceite o grasa.
- El aceite o grasa desechados no deben ser arrojados por el WC o el fregadero. Depositélos en un recipiente cerrado y llévelos a un contenedor de basuras adecuado.

Freidora FL 6405 8 15/11/06, 10:43:32

• ENGLISH

CAUTION

- Carefully read these instructions before using the appliance and keep them for any future enquiries.
- This appliance must only be used for domestic purposes, i.e., exclusively for the activities described herein.
- Do not plug in the appliance before checking that your home voltage matches that stated on the specifications plate.
- Never connect your deep fat fryer unless the oil level is above the minimum and under the maximum.
- Apart from oil, do not put any other liquid into the deep fat fryer.
- Never submerge the deep fat fryer in water or in any other liquid.
- Ensure that the socket is suitably earthed.
- Unplug the deep fat fryer after use.
- Keep out of the reach of children.
- Do not leave the deep fat fryer unattended when in use.
- This deep fat fryer is fitted with a thermal safety device. In the event of a faulty thermostat, the electric current is automatically cut off, which prevents any risk of over-heating and other hazards.
- Avoid moving or putting the deep fat fryer in another place when it is functioning.
- Do not use the appliance when its cord or plug is damaged. If the cord is damaged, it must be replaced by an Authorised Technical Service.
- The top surface of the appliance reaches high temperatures. Handle it with care.
- Electrodomésticos Solac, S.A. hereby disclaims all liability for injuries or damage that could be caused to persons, animals or property due to the failure to heed these warnings.

IMPORTANT!! When you want to dispose of the appliance, NEVER throw it in the rubbish bin. Take it to your nearest CLEAN POINT or the waste collection centre closest to your home for processing. You will thus be helping to take care of the environment.

MAIN COMPONENTS FIG 1 (1)

1.- Lid (removable)
2.- Anti-odour and anti-grease filter
3.- Control for regulating the temperature
4.- Pilot light (heating)

5.- Vat (1 l)
6.- Basket (450 g)
7.- Basket handle
8.- Support for the basket
  8.a – Frying position
  8.b – Draining position
9.- Oil spout
10.- Handles
11.- Lid handle

OPERATION

- Before using the deep fat fryer for the first time, we recommend cleaning the vat Fig. 1 (5) and the basket Fig. 1 (6) using a damp cloth and drying them well.
- Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface away from the edges and do not allow the cord to hang over the edge of the table or work surface or to come into contact with a hot surface.
- Open the lid (Fig.1) (1).
- Attach the handle Fig.1 (7) to the basket Fig.1 (6). To do so, insert the ends of the handle in the basket until they are in the position shown in figure Fig. 2
- Pour the oil or liquid fat into the deep fat fryer and remember that the oil level must be above the minimum and below the maximum. These levels are indicated inside the vat.
- Plug the deep fat fryer into the mains. When the temperature regulating control Fig. 1 (3) is off (0), the pilot light Fig. 1 (4) will also be off. Turn the temperature regulating control Fig. 1 (3) and select the desired temperature, depending on the food you want to fry. Next, the red pilot light Fig. 1 (4) will be lit, indicating that the deep fat fryer is heating the oil. The pilot light Fig. 1 (4) will turn off when the oil or liquid grease reaches the temperature selected. During the cooking time, the temperature pilot light will flash on and off, indicating that the thermostat is functioning and is constantly regulating the correct temperature.
- During the cooking time, the pilot will flash on and off when the resistance is working to regulate the temperature.
- Place the food in the basket Fig. 1 (6) while it is outside the deep fat fryer. When the heating pilot light Fig. 1 (4) switches off, gently place the basket in the deep fat fryer in the frying position Fig. 1 (8a). The food should always be covered by the oil.
- Lower the lid Fig. 1(1) to prevent smoke and smells. Thus, the basket must be placed correctly, so that the handle fits inside the space on the cover. Fig. 3
- When you finish frying the food, turn the temperature regulating control Fig. 1 (3) to the off position (0). Open the lid with the use of the handle (Fig.

1) (11). Place the basket on the draining position Fig. 1 (8b) to drain the oil from the food.

- Once the food is drained, take the basket out of the deep fat fryer and empty it. Next, unplug the deep fat fryer.
- When the oil is cold, place the basket inside the deep fat fryer and put the handle (11) inside. If you were using solid fat, leave it to solidify in the vat and store the deep fat fryer with the fat in it.
- The basket handle has two different positions to make its use more comfortable:
  - When you use the basket, press the metal rods of the handle towards the interior and move the plastic piece towards the exterior, to obtain a major length of the handle; it will be more comfortable to use. (Fig. 4a)
  - If you want to place the basket handle inside the oil tank, press again the rods and move the plastic piece towards the basket, (Fig.4b), to shorten the handle and allow you to close the lid of the deep fryer.

USE WITH SOLID FAT

If you use solid fat for frying (when not previously used), you must take the following precautions:

- Melt the pieces of new solid frying fat in a pan at a low heat. Watch over the pan at all times and keep it out of the reach of children.
- Turn off the heat as soon as the fat has melted. Place the deep fat fryer in the kitchen sink and very carefully pour the melted fat into the vat.
- Remember not to go over the maximum level indicated in the vat.

- If you are going to use fat that is in the deep fat fryer, left over from a previous frying session, make holes in the fat with the help of a fork. Close the deep fat fryer cover to avoid spatters and turn the temperature regulating control Fig. 1 (3) to 160º so that the fat slowly softens. If you wish, you can increase the temperature once the fat has melted.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Wait until the oil has completely cooled before proceeding to clean your deep fat fryer. Unplug the deep fat fryer.
- The basket and the cover can be washed with hot soapy water. To dismantle the cover, put it in a vertical position and pull it out. Clean the outside casing with a damp cloth.
- Empty the oil from the vat, through the oil draining area Fig. 1 (9).
- When you change the oil, take advantage to also clean the inside of the vat using a cloth dampened with hot soapy water. Then dry it with a cloth and make sure it is completely dry before using the deep fat fryer again.
- IMPORTANT: Never submerge the deep fat fryer in water.

PRACTICAL HINTS

- Food items must be completely dry before you place them in oil or fat.
- In order to prevent potatoes from sticking together, wash them before you fry them.

-If the fryer is not going to be used continuously, it is best for the oil or liquid fat to be kept in the refrigerator or in a cool place in tightly closed containers. Beforehand, using a strainer, remove all the loose particles that the fried food may have released into the oil.

- Change the oil when it looks dark, smells bad or the food tastes bad. Never add fresh oil or fat to used oil or fat.
- Do not leave oil/fat at a high temperature for longer than necessary.
- Always store the fryer with its lid closed to prevent dust or other products from deteriorating the oil or fat.
- The discarded oil or fat must not be thrown down the WC or the sink. Put them into a closed container and take them to an appropriate rubbish container.

Freidora FL 6405 12 15/11/06, 10:43:43

• FRANÇAISE

ATTENTION !

- Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour pouvoir les consulter lorsque vous en aurez besoin.
- Utilisez cet appareil uniquement à des fins domestiques et exclusivement pour l'usage décrit dans ce manuel.
- Ne le branchez pas sans avoir **préalablement vérifié** que la tension **électrique** indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre domicile.
- Ne branchez jamais votre friteuse si le niveau d'huile dans la cuve est inférieur au minimum ou supérieur au maximum indiqué.
- Ne versez jamais de liquide autre que de l'huile dans la friteuse.
- Ne trempez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide .
- Vérifiez bien que la base de la prise de courant est équipée d'une prise de terre adaptée.
- Débranchez la friteuse après chaque utilisation.
- Maintenez-la hors de la portée des enfants.
- Ne laissez pas votre friteuse fonctionner sans surveillance.
- Cette friteuse est équipée d'un dispositif de sécurité thermique. En cas de panne du thermostat, le courant est automatiquement interrompu, ce qui évite les risques, notamment les risques de surchauffe.
- Évitez de bouger ou de changer la friteuse de place lorsqu'elle fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil si sa prise ou le cordon d'alimentation est endommagé. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par un Service Technique Agréé.
- La surface de l'appareil peut atteindre des températures élevées. Manipulez-le avec précaution.
- Electrodomésticos Solac S.A. décline toute responsabilité en cas de dommage causé à des personnes, à des animaux ou à des objets résultant du non-respect de ces consignes.

ATTENTION ! Pour mettre l'appareil au rebut, NE LE JETEZ JAMAIS à la poubelle. Déposez-le dans un POINT DE RECYCLAGE ou à la déchetterie la plus proche afin qu'il y soit traité comme il convient. Vous contribuerez ainsi à préserver l'environnement.

ÉLÉMENT PRINCIPAUX FIG. (1)

1.- Couvercle (démontable)
2.- Filtre anti-odeur et anti-graisse

3.- Commande de réglage de la température
4.- Voyant lumineux (chauffage)
5.- Cuve (1 l)
6.- Panier (450 g)
7.- Poignée du panier
8.- Support du panier
    8.a - Position friture
    8.b - Position égouttage
9.- Verseur d'huile
10.- Poignées
11.- Poignée du couvercle

FONCTIONNEMENT

- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, nous vous recommandons de nettoyer la cuve Fig. 1 (5) et le panier Fig. 1 (6) avec un chiffon humide puis de bien les essuyer.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, loin des bords et veillez à ce que le câble ne pende pas sur le bord de la table ni au-dessus, et à ce qu'il ne soit pas au contact de surfaces chaudes.
- Ouvrez le couvercle Fig.1 (1).
- Placez la poignée Fig. 1 (7) dans le panier Fig. 1 (6). Pour ce faire, insérez les extrémités de la poignée dans le panier jusqu'à ce qu'elles soient positionnées comme indiqué sur la figure 2
- Versez l'huile ou la graisse liquide à l'intérieur de la friteuse en veillant à ce que le niveau d'huile soit compris entre les points minimum et maximum autorisés. Ces niveaux sont repérés à l'intérieur de la cuve.
- Branchez la friteuse. Lorsque la commande de réglage de la température Fig. 1 (3) est en position d'arrêt (0), le voyant Fig. 1 (4) est éteint. Tournez la commande de réglage de la température Fig. 1 (3) en sélectionnant la température souhaitée en fonction des aliments à frire. Le voyant rouge Fig. 1 s'allume (4) et indique que la friteuse chauffe l'huile. Le voyant Fig.1 (4) s'éteint lorsque l'huile ou la graisse liquide atteint la température sélectionnée. Pendant la friture, le voyant de température s'allume de façon intermittente pour indiquer que le thermostat fonctionne et qu'il ajuste en permanence la température sélectionnée.

Pendant la friture, ce voyant s'allume de façon intermittente lorsque la résistance intervient pour réguler la température.

- Placez les aliments dans le panier Fig. 1 (6), lequel doit être hors de la friteuse. Lorsque le voyant de chauffe Fig. 1 (4) s'éteint, enfoncez doucement le panier dans la friteuse et placez-le en position Friture (Fig. 12. 1 (8a). Les aliments doivent toujours être immergés dans l'huile.

Freidora FL 6405 14 15/11/06, 10:43:53

- Faites descendre le couvercle (Fig. 1(1) pour éviter les fumées et les odeurs. Le panier doit pour cela être placé de façon à ce que la poignée soit placée dans l'espace prévu à cet effet sur le couvercle. Fig. 3
- Lorsque vous aurez terminé de faire frire les aliments, tournez la commande de réglage de la température Fig. 1 (3) jusqu'à la position d'arrêt (0). Ouvrez le couvercle en utilisant la poignée Fig.1 (11). Placez le panier en position égouttage Fig. 1 (8b) pour que l'huile coule des aliments.
- Une fois les aliments égouttés, retirez le panier de la friteuse et retirez les aliments. Débranchez ensuite la friteuse.
- Lorsque l'huile est froide, placez le panier à l'intérieur de la friteuse et tournez la poignée (11) vers l'intérieur. Si vous avez utilisé de la graisse solide, laissez-la se solidifier dans la cuve et rangez la friteuse avec la graisse à l'intérieur.
- Le manche du panier a deux positions différentes afin de faciliter son utilisation :
  - Quand vous voulez utiliser le panier, pressez les tiges de la poignée vers l'intérieur, et tirez la pièce en plastique vers l'extérieur pour obtenir une plus grande longueur de manche, et vous faciliter ainsi son utilisation (Fig. 4a)
  - Quand vous souhaitez garder la poignée du panier dans la cuve, pressez à nouveau les tiges et approchez la partie plastique vers le panier (Fig.4b) afin de raccourcir le manche, et vous permettre ainsi de fermer le couvercle de la friteuse.

UTILISATION AVEC DE LA GRAISSE SOLIDE

- Si vous utilisez de la graisse solide pour la friture (la première fois), vous devez prendre les précautions suivantes :
  - Faites fondre les morceaux de graisse solide à frire dans une casserole à feu doux. Surveillez en permanence la casserole et maintenez-la hors de la portée des enfants.
  - Éteignez le feu lorsque la graisse est fondue. Placez la friteuse dans l'évier et versez la graisse fondue à l'intérieur de la cuve en prenant toutes les précautions nécessaires.
  - Veillez à ne pas dépasser le niveau maximum indiqué dans la cuve.
- Si vous utilisez la graisse solide déjà utilisée et présente dans la friteuse, percez-la à l'aide d'une fourchette. Fermez le couvercle de la friteuse pour éviter les éclaboussures, et tournez la commande de réglage de la température Fig. 1 (3) sur 160º pour que la graisse fonde lentement. Si vous le souhaitez, vous pouvez augmenter la température lorsque la graisse a fondu.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Attendez que l'huile ait complètement refroidi avant de procéder au nettoyage de votre friteuse. Débranchez la friteuse.

- Le panier et le couvercle peuvent être nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse. Pour démonter le couvercle, placez-le à la verticale et tirez-le vers l'extérieur. Nettoyez l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide.
- Videz l'huile de la cuve par la zone du verseur d'huile Fig. 1 (9).
- Profitez du changement d'huile pour nettoyer également l'intérieur de la cuve en utilisant pour cela un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Essuyez-la ensuite avec un chiffon et assurez-vous qu'elle est complètement sèche avant d'utiliser à nouveau la friteuse.
- IMPORTANT : Ne trempez jamais la friteuse dans l'eau.

CONSEILS PRATIQUES

- Les aliments doivent être parfaitement secs avant de pouvoir les tremper dans l'huile ou la graisse.
- Pour éviter que les pommes de terre ne collent, lavez-les avant de les faire frire.
- Si la friteuse n'est pas utilisée de manière continue, il convient de conserver l'huile ou la graisse liquide dans des récipients hermétiquement fermés dans le réfrigérateur ou dans un endroit frais. Avant d'extraire l'huile ou la graisse, retirez avec une passoire les éventuels restes d'aliments.
- Remplacez l'huile lorsqu'elle devient foncée, lorsqu'elle dégage une mauvaise odeur ou lorsqu'elle donne un mauvais goût aux aliments. N'ajoutez jamais de l'huile ou de la graisse fraîche à celle déjà utilisée.
- Ne laissez pas l'huile ou la graisse à une température élevée plus que le nécessaire.
- Maintenez toujours la friteuse fermée avec le couvercle pour éviter que de la poussière ou d'autres éléments n'abîment l'huile ou la graisse.
- L'huile ou la graisse usagée ne doit pas être déversée dans les WC ou l'évier. Placez-la dans un récipient fermé et déposez-la dans un conteneur prévu à cet effet.

Freidora FL 6405 16 15/11/06, 10:43:54

DEUTSCH

ACHTUNG

- Lesen Sie diese Anleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
- Benutzen Sie dieses Gerät nur für den Hausgebrauch und ausschließlich für die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Verwendungszwecke.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit jener Ihres Haushalts übereinstimmt.
- Schließen Sie Ihre Fritteuse niemals an, ohne dass sich der Ölstand im Behälter über der Markierung Min und unter der Markierung Max befindet.
- Geben Sie keine andere Flüssigkeit als Öl in die Fritteuse.
- Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose vorschriftsgemäß geerdet ist.
- Trennen Sie die Fritteuse nach dem Betrieb vom Netz.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Die Fritteuse während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Diese Fritteuse ist mit einer thermischen Sicherheitsvorrichtung ausgestattet. Bei einer Störung des Thermostats wird die Stromzufuhr automatisch unterbrochen, wodurch jegliches Risiko einer Überhitzung und sonstige Gefahren vermieden werden.
- Vermeiden Sie es, die Fritteuse während der Benutzung zu bewegen oder umzustellen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn Netzstecker oder Kabel beschädigt sind. Bei Beschädigung muss das Netzkabel von einem autorisierten technischen Kundendienst ersetzt werden.
- Die Oberfläche des Gerätes erreicht hohe Temperaturen; gehen Sie vorsichtig damit um.
- Electrodomésticos Solac S.A. übernimmt keine Haftung für Schäden, die Personen, Tieren oder Gegenständen infolge einer Nichtbeachtung dieser Anweisungen zugefügt werden.

ACHTUNG!! Das Gerät KEINESFALLS über den Hausmüll entsorgen, sondern zum nächstgelegenen WERTSTOFFHOF oder zur Abfallannahmestelle zur Weiterverwertung bringen. So leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz.

HAUPTBESTANDTEILE ABB. (1)

1.- Deckel (abnehmbar)
2.- Antigeruchs- und Antifettfilter

3.- Temperaturregler
4.- Leuchtanzeige (Aufwärmphase)
5.- Frittierbehälter (1 l)
6.- Frittierkorb (450 g)
7.- Korbgriff
8.- Korbhalterung
    8.a – Frittier-Position
    8.b – Abtropf-Position
9.- Ölausguss
10.- Griffe
11.- Deckelgriff

BETRIEB

- Vor der ersten Benutzung der Fritteuse empfehlen wir, den Behälter Abb. 1 (5) und den Korb Abb. 1 (6) mit einem feuchten Tuch zu reinigen und gut abzutrocknen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Fläche, mit sicherem Abstand zum Rand und achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Kante des Tisches bzw. der Arbeitsfläche hängt oder heiße Flächen berührt.
- Öffnen Sie den Deckel Abb. 1 (1)
- Befestigen Sie den Griff 1 (7) am Korb Abb. 1 (6). Hängen Sie dazu die Griffenden wie auf Abb. 2 gezeigt in den Korb ein. 2
- Schütten Sie das Öl oder flüssige Fett in die Fritteuse. Beachten Sie dabei, dass sich der Ölstand zwischen dem Mindest- und Höchststand befinden muss. Diese Begrenzungen sind im Inneren des Behälters markiert.
- Schließen Sie die Fritteuse an das Netz an. Befindet sich der Temperaturregler Abb 1 (3) in AUS-Stellung (0), so ist die Leuchtanzeige Abb. 1 (4) ausgeschaltet. Drehen Sie den Temperaturregler Abb. 1 (3) je nach den zu frittierenden Speisen auf die gewünschte Temperatur. Nun leuchtet die Leuchtanzeige rot auf Abb. 1 (4) und weist darauf hin, dass die Fritteuse das Öl erhitzt. Die Leuchtanzeige Abb. 1 (4) erlischt, wenn das Öl bzw. flüssige Fett die gewünschte Temperatur erreicht hat. Während des Frittierens blinkt die Temperaturanzeige. Dies zeigt an, dass der Thermostat in Betrieb ist und kontinuierlich die gewählte Temperatur einstellt.
- Geben Sie die Speisen in den Frittierkorb Abb. 1 (6), der sich außerhalb der Fritteuse befinden muss. - Sobald die Aufwärmanzeige Abb.1 (4) erlischt, setzen Sie den Korb vorsichtig in die Frittier-Position der Fritteuse ein Abb. 1 (8a). Das Frittiergut muß stets vollständig mit Öl bedeckt sein.
- Deckel schließen Abb. 1(1), um Dampf und Geruchsbildung zu vermeiden. Achten Sie dabei darauf, dass der Frittierkorb so sitzt, dass der Griff in die dafür vorgesehene Aufnahme des Deckels einrastet. Abb. 3.

Freidora FL 6405 18 15/11/06, 10:44:04

- Drehen Sie nach dem Frittieren der Speisen den Temperaturregler (3) auf die Position AUS (0). Öffnen Sie den Deckel mithilfe des Griffes Abb. 1 (11) Hängen Sie anschließend den Frittierkorb in der Abtropf-Position Abb. 1 (8b) ein, damit das Öl gut vom Frittiergut abtropfen kann.
- Nachdem das Öl abgetropft ist, nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und entnehmen Sie das Frittiergut. Dann trennen Sie die Fritteuse vom Netz.
- Wenn das Öl kalt ist, setzen Sie den Korb in die Fritteuse ein und legen den Griff (11) hinein. Wenn Sie Fett im festen Zustand benutzt haben, lassen Sie es im Behälter fest werden und bewahren die Fritteuse mit dem Fett darin auf.
- Für eine komfortable Anwendung gibt es 2 verschiedene Griffpositionen:
  - Wenn Sie den Frittierkorb benutzen: Für eine leichtere Handhabung drücken Sie die beiden Metallstäbe des Griffs nach innen und schieben den Plastikgriff nach außen, um die Länge des Griffs zu vergrößern (Fig. 4a).
  - Wenn Sie den Griff im Frittierbehälter verstauen möchten, verkürzen Sie den Griff. Hierzu drücken Sie die Metallstäbe erneut zusammen und schieben den Plastikgriff nach innen, in Richtung Frittierkorb (Fig. 4b) und schließen den Deckel der Fritteuse.

VERWENDUNG MIT FRISCHEM, FESTEM FETT

- Wenn Sie zum Frittieren festes Fett (unbenutzt) verwenden, müssen Sie folgendes beachten:
  - Schmelzen Sie die Stücke des frischen Fettes bei niedriger Temperatur in einem Topf. Lassen Sie den Topf nicht unbeaufsichtigt und halten Sie ihn außerhalb der Reichweite von Kindern.
  - Sobald das Fett geschmolzen ist, schalten Sie den Herd aus. Stellen Sie die Fritteuse in das trockene Spülbecken und gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in den Frittierbehälter.
  - Achten Sie darauf, dass das Fett die im Behälter angegebene Maximal-Markierung nicht übersteigt.
  - Wenn Sie festes Fett wiederbenutzen möchten, das sich bereits in der Fritteuse befindet, bohren Sie mit einer Gabel Löcher in das Fett. Schließen Sie den Deckel der Fritteuse, um Spritzer zu vermeiden und drehen Sie den Temperaturregler Abb. 1 (3) auf 160º, um das Fett langsam zu schmelzen. Bei Bedarf können Sie die Temperatur erhöhen, wenn das Fett geschmolzen ist.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Warten Sie, bis das Öl vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen. Trennen Sie die Fritteuse vom Netz.
- Frittierkorb und Deckel können mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Zum Abnehmen des Deckels stellen Sie ihn senkrecht und ziehen ihn nach außen. Reinigen Sie die Außenseite des Gehäuses mit einem feuchten Tuch.

- Leeren Sie das Öl über den Ölausguss aus dem Frittierbehälter Abb. 1 (9)
- Reinigen Sie beim Wechsel des Öls auch das Innere des Behälters mithilfe eines mit warmem Wasser und Spülmittel befeuchteten Tuchs. Anschließend trocknen Sie den Behälter mit einem Tuch. Bevor Sie die Fritteuse erneut benutzen, stellen Sie sicher, dass der Behälter vollständig trocken ist.
- WICHTIG: Tauchen Sie die Fritteuse niemals in Wasser.

PRAKTISCHE TIPPS

- Das Frittiergut muß vollständig trocken sein, bevor es in Öl oder Fett getaucht wird.
- Um das Verkleben von Kartoffelscheiben zu vermeiden, sollten Sie sie vor dem Frittieren waschen und gut trocknen.
- Bewahren Sie das Öl oder flüssige Fett in gut verschlossenen Behältern im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort auf, wenn Sie die Fritteuse längere Zeit nicht benutzen. Zuvor sollten Sie die Partikel, die sich vom Frittiergut abgelöst haben, mit einem Sieb herausfiltern.
- Ersetzen Sie das Öl, wenn es eine dunkle Färbung oder einen unangenehmen Geruch aufweist oder Sie einen schlechten Geschmack bei dem Frittiergut feststellen . Mischen Sie niemals frisches Öl oder Fett mit bereits benutztem.
- Setzen Sie das Öl/Fett niemals länger als erforderlich hohen Temperaturen aus.
- Bewahren Sie die Fritteuse stets mit geschlossenem Deckel auf, um zu verhindern, dass Staub oder sonstige Elemente das Öl bzw. Fett verderben.
- Altes Öl bzw. Fett nicht über das WC oder den Ausguss entsorgen. Sammeln Sie es in einem geschlossenen Behälter und entsorgen Sie es über einen dafür vorgesehenen Abfallcontainer.

Freidora FL 6405 20 15/11/06, 10:44:06

• PORTUGUÊS

ATENÇÃO

• Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho e guarde-as para uma possível consulta posterior.
• Utilize este aparelho unicamente para fins domésticos e exclusivamente para o uso descrito neste manual.
• Não o ligue sem verificar se a voltagem indicada na placa de características e a de sua casa coincidem.
• Nunca ligue a sua fritadeira sem que o óleo ultrapasse o mínimo no depósito nem o máximo.
• Não introduza na fritadeira qualquer líquido que não seja óleo.
• Nunca mergulhe o aparelho em água nem em qualquer líquido.
• Assegure-se de que a base da tomada dispõe de uma tomada de terra adequada.
• Depois de utilizar a fritadeira, desligue-a da rede eléctrica.
• Mantenha fora do alcance das crianças.
• Não deixe a fritadeira em funcionamento sem ser vigiada.
• Esta fritadeira está equipada com um dispositivo de segurança térmico. Em caso de avaria do termóstato, a corrente é automaticamente interrompida, o que evita qualquer risco de sobreaquecimento e outros riscos.
• Evite deslocar ou mudar a fritadeira de lugar quando estiver em funcionamento.
• Não utilize o aparelho com a ficha ou o cabo danificado. Se o cabo estiver danificado deve ser substituído por um Serviço Técnico Autorizado.
• A superfície do aparelho atinge temperaturas elevadas: manuseie-a com cuidado.
• Electrodomésticos Solac S.A. declina qualquer responsabilidade por danos causados a pessoas, animais ou objectos, pelo não cumprimento destas advertências.

ATENÇÃO!! Quando pretender desfazer-se do aparelho, NUNCA o deite no caixote do lixo, faça-o no seu ECOPONTO ou no ponto de recolha de resíduos mais perto de sua casa, para o seu posterior tratamento. Desta forma, está a contribuir para a protecção do meio ambiente.

COMPONENTES PRINCIPAIS FIG. (1)

1.- Tampa (desmontável)
2.- Filtro anti-odor e anti-gordura
3.- Comando regulador da temperatura

4.- Piloto luminoso (aquecimento)
5.- Cuba (1 l)
6.- Cesto (450 g)
7.- Cabo do cesto
8.- Apoio para o cesto
    8.a – Posição fritar
    8.b – Posição escorrimento
9.- Bico de óleo
10.- Asas
11.- Asa da tampa

FUNCIONAMENTO

- Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, recomendamos que limpe a cuba Fig.1 (5) e o cesto Fig.1 (6) com um pano húmido e que os seque bem.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável, afastada das bordas, e não deixe que o cabo fique pendurado na borda da mesa ou do tampo, nem que toque em superfícies quentes.
- Abra a tampa Fig.1 (1).
- Coloque o cabo Fig.1 (7) no cesto Fig.1 (6). Para isso, insira as extremidades do cabo no cesto até ficarem colocados como indica a figura. 2
- Deite o óleo ou a gordura líquida no interior da fritadeira, tendo em conta que o nível de óleo deve ficar acima do nível mínimo e abaixo do máximo. Estes níveis estão marcados no interior da cuba.
- Ligue a fritadeira à rede eléctrica. Quando o comando regulador de temperatura Fig1 (3) está na posição de desligado (0) o piloto luminoso Fig1 (4) estará apagado. Rode o comando regulador da temperatura Fig.1 (3), seleccionando a temperatura que desejar, conforme os alimentos a fritar. Nesse momento ilumina-se o piloto vermelho de ligado Fig1 (4) indicando que a fritadeira está a aquecer o óleo. Este piloto luminoso Fig.1 (4) apagar-se-á quando o óleo ou a gordura líquida alcançar a temperatura seleccionada. Durante o tempo de fritura, o piloto de temperatura ilumina-se intermitentemente, indicando que o termostato está a funcionar regulando constantemente a temperatura ajustada.

Durante o tempo de fritura, este piloto acender-se-á intermitentemente quando a resistência esta a trabalhar para regular a temperatura.

- Coloque os alimentos no cesto Fig.1 (6), com o cesto fora da fritadeira. Quando o piloto de aquecimento se apagar, Fig.1 (4), introduza suavemente o cesto na fritadeira, colocando-o na posição de fritar Fig. 1 (8a). Os alimentos devem ficar sempre cobertos de óleo.
- Baixe a tampa Fig. 1(1) para evitar fumos e odores. Para isso assegure-se de que o cesto está colocado de tal forma que o cabo esteja encaixado no espaço existente para o mesmo na própria tampa. Fig.3

- Quando tiver terminado de fritar os alimentos, gire o comando regulador da temperatura Fig.1 (3) até à posição de desligado (0). Abra a tampa com a ajuda da asa Fig.1 (11). Coloque o cesto na posição de escorrer Fig.1 (8b) para que os alimentos escorram bem o óleo.
- Depois de escorridos, retire o cesto da fritadeira e esvazie os alimentos. A seguir, desligue a fritadeira da rede eléctrica.
- Quando o óleo estiver frio coloque o cesto no interior da fritadeira e coloque o cabo (11) dentro. Se tiver utilizado gordura sólida, deixe que solidifique no depósito e guarde a fritadeira com a gordura nela.
- A pega do cesto tem duas posições diferentes para facilitar o uso
  - Quando quiser utilizar o cesto pressione as varinhas metálicas e puxe para fora para conseguir uma maior extenção da pega o que se torna mais cómodo. (Fig. 4a).
  - Quando quiser guardar a pega do cesto dentro da cuba volte a pressionar as varinhas e recolhas para dentro da pega plastica assim a pega fica mais curta o que permite fechar a tampa da fritadeira. (Fig. 4b).

UTILIZAÇÃO COM GORDURA SÓLIDA

- Se utilizar gordura sólida para fritar (não anteriormente utilizada) deve tomar as seguintes precauções:
  - Derreta os pedaços da nova gordura sólida para fritar numa caçarola em lume brando. Vigie sempre a caçarola e mantenha-a fora do alcance das crianças.
  - Apague o lume quando a gordura tiver derretido. Coloque a fritadeira na pia da banca e, com muito cuidado, deite a gordura derretida no interior da cuba.
  - Tenha cuidados para não ultrapassar o nível máximo indicado na cuba.
- Se vai utilizar a gordura sólida que se encontra na fritadeira, utilizada numa fritura anterior, faça buracos na gordura com a ajuda de um garfo. Feche a tampa da fritadeira, para evitar salpicos, e rode o comando regulador da temperatura Fig.1 (8) para 160º para que a gordura amoleça lentamente. Se desejar, pode subir a temperatura quando a gordura tiver derretido.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Espere que o óleo arrefeça completamente antes de proceder à limpeza da sua fritadeira. Desligue a fritadeira da rede.
- O cesto e a tampa podem lavar-se com água com detergente. Para desmontar a tampa coloque-a verticalmente e puxe-a para fora. Limpe a parte exterior com um pano húmido.
- Esvazie o óleo da cuba, pela zona do bico de óleo Fig.1 (9)
- Aproveite a mudança de óleo para limpar também o interior da cuba utilizando para isso um pano humedecido com água quente e detergente. Se-

que-o depois com um pano e certifique-se de que está completamente seco antes de utilizar de novo a fritadeira.
- IMPORTANTE: Nunca deve mergulhar a fritadeira em água.

CONSELHOS PRÁTICOS

- Os alimentos devem estar perfeitamente secos antes de os submergir em óleo ou em gordura.
- Para evitar que as batatas se colem, lave-as antes de as fritar.

-Se a fritadeira não vai ser utilizada de forma contínua, é conveniente que o óleo ou a gordura líquida sejam guardados em recipientes bem fechados no frigorífico ou num local fresco. Antes de o fazer, retire as partículas soltas que se possam ter desprendido dos alimentos e estejam no óleo, com a ajuda de um coador.

- Substitua o óleo quando este apresentar uma coloração escura, mau odor ou mau sabor nos alimentos. Nunca adicione óleo ou gordura frescos aos já utilizados.
- Não deixe o óleo/a gordura a uma temperatura elevada mais tempo do que o necessário.
- Guarde sempre a fritadeira com a tampa fechada para evitar que o pó ou outros elementos deteriorem o óleo ou a gordura.
- O óleo ou a gordura deitados fora não devem ser despejados na sanita ou na banca. Deposite-os num recipiente fechado e leve-os para um contentor de lixo adequado.

Freidora FL 6405   24   15/11/06, 10:44:17

• ITALIANO

ATTENZIONE

- Leggere attentamente le presenti istruzioni prima di utilizzare l'elettrodomestico e conservarle per poterle consultare in futuro, se necessario.
- Utilizzare l'apparecchio solo per scopi domestici e per gli usi descritti nel presente manuale.
- Non collegarlo all'alimentazione elettrica senza aver prima verificato che la tensione dell'impianto domestico corrisponda a quella riportata sulla targhetta delle specifiche.
- Non collegare mai la friggitrice se l'olio contenuto nel deposito non supera il livello minimo o oltrepassa quello massimo.
- Nella friggitrice utilizzare esclusivamente olio.
- Non immergere mai la friggitrice in acqua o altro liquido.
- Verificare che la base della spina disponga di una messa a terra adeguata.
- Dopo averla utilizzata, staccare la spina della friggitrice dalla presa di corrente.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non lasciare la friggitrice in funzione senza sorveglianza.
- La friggitrice viene fornita con un dispositivo di sicurezza termico. In caso di guasto al termostato, la corrente si interrompe automaticamente. Ciò evita che l'apparecchio si surriscaldi e che insorgano rischi di altra natura.
- Non spostare la friggitrice quando è in funzione.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina o il cavo è danneggiato. In questo caso, richiederne la sostituzione a un centro di assistenza autorizzato.
- La superficie dell'apparecchio raggiunge temperature elevate, pertanto è necessario maneggiarla con attenzione.
- Electrodomésticos Solac S.A. declina ogni responsabilità per danni a persone, animali o cose dovuti al mancato rispetto delle presenti avvertenze.

ATTENZIONE: non smaltire MAI l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici. Portarlo presso il CENTRO DI SMALTIMENTO o di raccolta più vicino perché possa essere smaltito adeguatamente. In questo modo si contribuirà alla tutela dell'ambiente.

COMPONENTI PRINCIPALI FIG. 1 (1)

1.- Coperchio (smontabile)
2.- Filtro antiodore e antigrasso
3.- Regolatore della temperatura
4.- Spia luminosa (riscaldamento)

5.- Vaschetta (1 l)
6.- Cestello (450 g)
7.- Manico del cestello
8.- Appoggio per il cestello
    8.a – Posizione di frittura
    8.b – Posizione di scolo
9.- Beccuccio dell'olio
10.- Manici
11.- Manico del coperchio

FUNZIONAMENTO

- Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, si consiglia di pulire la vaschetta Fig. 1 (5) e il cestello Fig. 1 (6) con un panno umido e di asciugarli bene.
- Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, stabile e lontano dai bordi. Non lasciare che il cavo rimanga impigliato al bordo del tavolo o del piano di cottura, né che entri in contatto con superfici calde.
- Aprire il coperchio Fig. 1 (1).
- Posizionare il manico Fig. 1 (7) nel cestello Fig. 1 (6). A tal fine, inserirne le estremità nel cestello fino a quando non risultano posizionati come in Fig. 2.
- Versare l'olio o il grasso liquido all'interno della friggitrice ricordando che il livello dell'olio deve oltrepassare il livello minimo e rimanere al di sotto del livello massimo. Questi livelli sono indicati all'interno della vaschetta.
- Collegare la friggitrice alla presa di corrente . Se il regolatore della temperatura Fig. 1 (3) si trova nella posizione di spegnimento (0), la spia luminosa Fig. 1 (4) è spenta. Ruotare il regolatore della temperatura Fig. 1 (3) fino a selezionare la temperatura desiderata, in base agli alimenti da friggere. Si accende così la spia di accensione in rosso Fig. 1 (4), a indicare che la friggitrice sta riscaldando l'olio. La spia luminosa Fig. 1 (4) si spegne non appena l'olio o il grasso liquido raggiunge la temperatura selezionata. Durante la frittura, la spia luminosa della temperatura si accende in modo intermittente, a indicare che il termostato regola la temperatura tenendola costante.
- In questo periodo la spia si accende in modo intermittente quando la resistenza è in funzione per regolare la temperatura.
- Estrarre il cestello e porvi gli alimenti all'interno Fig. 1 (6). Se la spia di riscaldamento si spegne, Fig. 1 (4), portare delicatamente il cestello all'interno della friggitrice collocandolo nella posizione di frittura Fig. 1 (8a). Gli alimenti devono essere sempre immersi nell'olio.
- Abbassare il coperchio Fig. 1(1) per evitare la fuoriuscita di fumi e odori. Per farlo, accertarsi che il cestello sia collocato in modo che il manico risulti incassato nello spazio preposto sul coperchio Fig. 3.
- Al termine della frittura degli alimenti, ruotare il regolatore della temperatura Fig. 1 (3) fino alla posizione di spegnimento (0). Aprire il coperchio con

l'aiuto del manico Fig. 1 (11). Collocare il cestello nella posizione di scolo Fig. 1 (8b) affinché l'olio scorra bene dagli alimenti.

- Al termine, rimuovere il cestello dalla friggitrice e svuotarlo. Staccare quindi la friggitrice dalla presa di corrente.
- Non appena l'olio si è raffreddato, riporre il cestello all'interno della friggitrice e portare il manico (11) all'interno. Se si utilizza del grasso solido, lasciare che si solidifichi nel deposito e conservare la friggitrice con il grasso all'interno.
- La maniglia del cestino ha due posizioni differenti per rendere il relativo uso più comodo:
  - O Se voi usano il cestino, premono i coni retinici del metallo della maniglia verso l'interiore e spostano la parte di plastica verso l'esterno, per ottenere una lunghezza importante della maniglia; starà più bene usare. (Fig. 4a)
  - O Se voi desider per dispor cestino maniglia all'interno olio carro armato, prem ancora asta e spost di plastica parte verso cestino, (Fig.4b), per ridur maniglia e consent voi per chiud coperchio profondo friggitrice.

UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE CON GRASSO SOLIDO

- Se si utilizza del grasso solido per friggere (non utilizzato in precedenza), prendere le seguenti precauzioni:
  - Fondere in una padella a fuoco lento i pezzi di grasso solido per frittura. Controllare la padella e tenere lontano dalla portata dei bambini.
  - Spegnere il fuoco una volta che il grasso si è fuso. Porre la friggitrice sul lavello e, facendo molta attenzione, versare il grasso fuso all'interno della vaschetta.
  - Fare in modo che il grasso non superi il livello massimo indicato nella vaschetta.
- Se si utilizza del grasso solido già presente nella friggitrice da una precedente frittura, punzecchiarlo con una forchetta. Chiudere il coperchio della friggitrice per evitare schizzi e portare il regolatore della temperatura Fig. 1 (3) a 160° per consentire al grasso di sciogliersi lentamente. Se necessario, è possibile aumentare la temperatura dopo che il grasso si è fuso.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Attendere che l'olio si sia raffreddato completamente prima di pulire l'apparecchio. Staccare la friggitrice dalla presa di corrente.
- È possibile lavare il cestello e il coperchio con acqua calda e sapone. Per smontare il coperchio, posizionarlo verticalmente e tirarlo verso l'esterno. Pulire l'esterno con un panno umido.
- Eliminare l'olio dalla vaschetta utilizzando il beccuccio dell'olio Fig. 1 (9).

• Quando si cambia l'olio, pulire anche l'interno della vaschetta utilizzando un panno inumidito con acqua calda e sapone. Asciugare quindi con un panno e verificare che sia completamente asciutto prima di utilizzare di nuovo la friggitrice.
• IMPORTANTE: non immergere mai la friggitrice in acqua.

CONSIGLI PRATICI

• Gli alimenti devono essere perfettamente asciutti prima di metterli nell'olio o nel grasso.
• Per evitare che le patate si attacchino, lavarle prima di friggerle.
• Se la friggitrice non verrà utilizzata in modo continuo, è consigliabile che l'olio o il grasso liquido venga conservato in recipienti ben chiusi in frigorifero o in un luogo fresco. Prima però è opportuno rimuovere con un colino i residui di alimenti eventualmente rimasti nell'olio.
• Sostituire l'olio quando diventa di colore scuro, assume un cattivo odore o un cattivo sapore sugli alimenti. Non aggiungere olio o grasso nuovo a quello già usato.
• Non lasciare l'olio o il grasso a una temperatura elevata oltre il tempo necessario.
• Conservare sempre la friggitrice con il coperchio chiuso per evitare che la polvere o altri elementi possano rovinare l'olio o il grasso.
• L'olio o il grasso usato non deve essere gettato nel WC o nel lavello. Metterlo in un recipiente chiuso e smaltirlo in un apposito contenitore della spazzatura.

• NEDERLANDS

WAARSCHUWINGEN

• Lees deze gebruiksaanwijzingen voor ingebruikname aandachtig door en bewaar deze om later evt. na te kunnen slaan.
• Gebruik dit apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden en uitsluitend voor het gebruik dat in deze gebruiksaanwijzing wordt beschreven.
• Controleer voordat u het apparaat aansluit, of de spanning op het kenmerkenplaatje met de netspanning in uw woning overeenkomt.
• Controleer altijd voordat u uw friteuse aansluit of het oliepeil tussen de minimum- en maximummarkering in de frituurbak ligt.
• Doe nooit een andere vloeistof dan olie in de friteuse.
• Dompel het apparaat niet in water of in andere vloeistoffen onder.
• Controleer of het stopcontact goed geaard is.
• Trek na gebruik de stekker van de friteuse uit het stopcontact.
• Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
• Laat de friteuse niet onbeheerd aan staan.
• Deze friteuse is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging. In geval van storing van de thermostaat wordt de stroom automatisch afgesloten, zodat elk risico van oververhitting of overige risico’s voorkomen worden.
• Vermijd de verplaatsing van de friteuse wanneer deze in werking is.
• Gebruik dit apparaat niet als de stekker of het snoer beschadigd is. Laat als het snoer beschadigd is dit door een Erkende Technische Dienst vervangen.
• Het oppervlak van het apparaat wordt erg heet; ga er voorzichtig mee om.
• Electrodomésticos Solac S.A. wijst aansprakelijkheid voor schade aan personen, dieren of voorwerpen als gevolg van het niet naleven van deze aanwijzingen nadrukkelijk van de hand.



LET OP!! Wanneer u het apparaat wilt weggooien, deponeer het dan IN GEEN GEVAL bij het huisvuil, maar breng het voor verdere verwerking naar het dichtstbijzijnde recyclingcentrum of vuilophaalpunt. Op deze wijze draagt u bij aan het behoud van het milieu.

BELANGRIJKSTE ONDERDELEN AFB. (1)

1.- Deksel (afneembaar)
2.- Anti-reuk- en vetfilter
3.- Temperatuurregelaar
4.- Controlelampje (opwarmen)
5.- Frituurbak (1 l)

Freidora FL 6405 29 15/11/06, 10:44:29

6.- Frituurmand (450 g)
7.- Handgreep van de frituurmand
8.- Ophangbeugel voor de frituurmand
    8.a – Frituurstand
    8.b – Uitdruipstand
9.- Olieafvoerpijpje
10.- Handgrepen
11.- Handgreep van het deksel

WERKING

- Voordat u de friteuse voor het eerst in gebruik neemt, wordt aanbevolen de frituurbak Afb.1 (5) en de frituurmand Afb.1 (6) met een vochtige doek schoon te maken en af te drogen.
- Plaats dit apparaat op een horizontaal, plat en stabiel oppervlak ver van randen en laat het snoer niet over de tafel- of aanrechtrand hangen, noch in aanraking met hete oppervlakken komen.
- Open het deksel Afb.1 (1).
- Plaats de handgreep Afb.1 (7) in de frituurmand Afb.1 (6). Plaats hiervoor de uiteinden van de handgreep in de frituurmand zoals aangeduid op Afb. 2
- Schenk de olie of het vloeibaar vet in de friteuse. Let erop dat de olie niet onder de minimummarkering of boven de maximummarkering uitkomt. Deze markeringen vindt u aan de binnenkant van de frituurbak.
- Sluit de friteuse op het lichtnet aan. Wanneer de temperatuurregelaar Afb.1 (3) in de uit-stand (0) staat, is het controlelampje Afb.1 (4) uit. Draai de temperatuurregelaar Afb.1 (3) om de gewenste temperatuur op grond van de te bereiden voedingsmiddelen in te stellen. Op dit moment gaat het rode controlelampje Afb.1 (4) aan om aan te geven dat olie in de friteuse verhit wordt. Het controlelampje Afb.1 (4) gaat uit wanneer de olie of het vloeibare vet de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Tijdens het frituren knippert het temperatuurlampje om aan te duiden dat de thermostaat in werking is en continu de ingestelde temperatuur regelt.
- Tijdens de frituurtijd brandt het controlelampje met tussenpozen wanneer het verwarmingselement werkt om de temperatuur te regelen.
- Doe de voedingsmiddelen in de frituurmand Afb.1 (6). Dit moet met de mand buiten de friteuse gebeuren. Wanneer het controlelampje voor het opwarmen, Afb.1 (4), uit gaat, plaats de frituurmand voorzichtig in de friteuse en zet de mand in de frituurstand Afb. 1 (8a). De voedingsmiddelen moeten altijd met olie overdekt zijn.
- Sluit het deksel Afb. 1 (1) om damp en geurtjes te voorkomen. Let er hierbij op dat de frituurmand zo geplaatst is dat de steel in hiervoor bestemde ruimte in het deksel komt te zitten. Afb.3
- Draai de temperatuurregelaar (3) in de Uit-stand wanneer u klaar bent met het frituren van de voedingsmiddelen. Maak het deksel met behulp van de

handgreep open Afb.1 (1). Zet de frituurmand in de uitdruipstand Afb.1 (8b) om de voedingsmiddelen goed uit te laten lekken.

- Na het uitdruipen, de frituurmand uit de friteuse nemen en de voedingsmiddelen eruit halen. Neem vervolgens de stekker van de friteuse uit het stopcontact.
- Hang wanneer de olie afgekoeld is de mand in de friteuse en klap de handgreep (11) naar binnen. Als u hard vet gebruikt heeft, laat dit in de frituurbak hard worden en bewaar de friteuse met het vet erin.
- Het mandhandvat heeft twee verschillende posities om zijn gebruik comfortabeler te maken:
  - Wanneer u de mand gebruikt, druk de metaalstaven van het handvat naar het binnenland en beweeg het plastic stuk naar de buitenkant, om een belangrijke lengte van het handvat te verkrijgen; het zal aan gebruik comfortabeler zijn. (Fig. 4a)
  - Als u het mandhandvat binnen de olietank wilt plaatsen, druk opnieuw de staven en beweeg het plastic stuk naar de mand, (Fig.4b), om het handvat te verkorten en u toe te staan om het deksel van de diepe braadpan te sluiten.

HARD VET GEBRUIKEN

- Neem als u hard vet voor het frituren gebruikt (nog niet eerder gebruikt) de volgende voorzorgsmaatregelen:
  - Smelt de stukken nieuw hard vet in een kookpot op een laag vuurtje. Houd de kookpot te allen tijde in de gaten en houd hem buiten bereik van kinderen.
  - Draai het vuur uit zodra het vet gesmolten is. Plaats de friteuse in de gootsteen en schenk voorzichtig het gesmolten vet in de frituurbak.
  - Let erop dat de maximummarkering in de frituurbak niet wordt overschreden.
- Als u hard vet gaat gebruiken dat nog van een vorige keer in de friteuse staat, prik dan met een vork gaten in het vet. Sluit het deksel van de friteuse om spatten te voorkomen en zet de temperatuurregelaar Afb.1 (8) op 160 ºC zodat het vet langzaam zacht wordt. Als u wilt kunt u de temperatuur verhogen wanneer het vet gesmolten is.

SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Wacht tot de olie helemaal afgekoeld is voordat u de friteuse gaat schoonmaken. Haal de stekker van de friteuse uit het stopcontact.
- U kunt de mand en het deksel met heet zeepsop afwassen. Om het deksel te verwijderen dit verticaal plaatsen en naar buiten trekken. Reinig de buitenkant met een vochtige doek.
- Verwijder de olie uit de frituurbak via het olieafvoerpijpje Afb.1 (9)

- Maak wanneer u de olie ververst de binnenkant van de frituurbak met heet zeepsop schoon. Droog deze vervolgens met een doek af en let erop dat deze helemaal droog is voordat de friteuse opnieuw in gebruik neemt.
- BELANGRIJK: Dompel de friteuse nooit in water onder.

HANDIGE TIPS

- De voedingsmiddelen moeten helemaal droog zijn voordat u ze in olie of vet onderdompelt.
- Was de patat van tevoren om aanbakken te voorkomen.
- Als de friteuse niet geregeld gebruikt zal worden, is het zaak de olie of het vloeibare vet in goed afgesloten bakjes in de koelkast of op een andere koele plek te bewaren. Verwijder dan eerst de losse deeltjes die de gefrituurde voedingsmiddelen evt. in de olie achtergelaten hebben met behulp van een zeef.
- Vervang de olie wanneer deze donker van kleur is, slecht ruikt of de voedingsmiddelen een slechte smaak bezorgt. Voeg nooit verse olie of vers vet aan het al gebruikte vet toe.
- Houd de olie of het vet niet langer dan noodzakelijk op een hoge temperatuur.
- Bewaar de friteuse altijd met het deksel gesloten om te voorkomen dat stof of andere zaken de olie of het vet kunnen bederven.
- De olie of het vet mag niet in de WC of de gootsteen weggegooid worden. Doe deze in een dicht bakje en deponeer het in de juiste vuilcontainer.

Freidora FL 6405 32 15/11/06, 10:44:39

• ČESKY

UPOZORNĚNÍ

• Před použitím zařízení si pozorně přečtěte tyto instrukce a uschovejte si je pro budoucí nahlédnutí.
• Toto zařízení je určeno pouze k domácímu použití, tj. k aktivitám, uvedeným níže.
• Přístroj nepřipojujte ke zdroji elektrické energie, dokud nezkontrolujete, jestli napětí v síti odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku přístroje.
• Nikdy nezapínejte fritovací hrnec, pokud není hladina oleje nad minimem a pod maximem.
• Do fritovacího hrnce nelijte jinou tekutinu než olej.
• Fritézu neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.
• Zajistěte, aby zásuvka byla správně uzemněná.
• Po použití fritézu odpojte z napájení.
• Uchovávejte mimo dosah dětí.
• Když je fritovací hrnec v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
• Tento fritovací hrnec je vybaven tepelným bezpečnostním zařízením. V případě selhání termostatu se dodávka elektřiny automaticky přeruší, což zabraňuje jakémukoli nebezpečí přehřátí a jiným rizikům.
• Když je fritovací hrnec zapnutý, nehýbejte s ním, ani jej nepřenášejte na jiné místo.
• Zařízení nepoužívejte, pokud je poškozený kabel nebo zástrčka. Pokud je kabel poškozen, je nutno ho opravit nebo vyměnit v autorizovaném technickém servise.
• Vnější povrch může dosáhnout velmi vysoké teploty. Manipulujte s ním opatrně.
• Electrodomésticos Solac, S.A. nepřijímá odpovědnost za zranění nebo škody způsobené osobám, zvířatům, nebo na majetku ignorováním těchto upozornění.



DŮLEŽITÉ!! Když chcete přístroj odstranit, NIKDY jej nevyhazujte do odpadu. Odneste jej na nejbližší MÍSTO SBĚRU nebo do nejbližšího centra sběru odpadků pro další zpracování. Pomůžete tím životnímu prostředí.

HLAVNÍ ČÁSTI OBR. 1 (1)

1.- Víko (odstranitelné)
2.- Filtr proti pachům a mastnotě

Freidora FL 6405 33 15/11/06, 10:44:40

3.- Ovladač pro regulaci teploty
4.- Kontrolka (ohřev)
5.- Nádrž (1 l)
6.- Koš (450 g)
7.- Rukojeť koše
8.- Opora pro koš
    8.a – Poloha pro fritování
    8.b – Poloha pro okapávání
9.- Výpust oleje
10.- Rukojetě
11.- Rukojeť víka

OBSLUHA

- Před prvním použitím fritovacího hrnce vám doporučujeme umýt nádrž, obr. 1 (5) a koš, obr. 1 (6) pomocí vlhké látky a poté je řádně vysušit.
- Zařízení umístěte na vodorovný, plochý a stabilní povrch bez hran a nedovolte, aby kabel přečníval přes hrany stolu nebo pracovní plochy, nebo aby přišel do styku s horkým povrchem.
- Otevřete víko (Obr.1) (1).
- Ke koši Obr. 1 (7) připojte rukojeť obr.1 (6). Uděláte to tak, že konce rukojetě vsunete do koše, dokud nejsou v poloze, která je zobrazena na obrázku 2
- Do fritovacího hrnce nalijte olej nebo tekutý tuk a nezapomínejte, že hladina oleje se musí nacházet nad značkou minima a pod značkou maxima. Tyto značky jsou zobrazené uvnitř nádrže.
- Fritovací hrnec připojte k síti. Když se ovladač pro regulaci teploty, obr. 1 (3) vypne (0), kontrolka, obr. 1 (4) se vypne taky. Otočte ovladač pro regulaci teploty, obr. 1 (3) a zvolte požadovanou teplotu v závislosti na jídle, které chcete smažit. Červená kontrolka připravenosti, obr. 1 (4) bude poté svítit a zobrazovat, že fritovací hrnec ohřívá olej. Když olej, nebo tekutý tuk dosáhnou požadovanou teplotu, kontrolka, obr. 1 (4) se vypne. Během vaření se bude kontrolka vypínat a zapínat a bude tak signalizovat, že termostat je v provozu a neustále reguluje správnou teplotu.
- Během vaření se bude kontrolka při regulaci teploty vypínat a zapínat.
- Jídlo vložte do koše obr. 1 (6), když je mimo fritézu. Když se kontrolka, obr. 1 (4) vypne, zlehka vložte do fritovacího hrnce koš, v poloze fritování, obr. 1 (8a). Jídlo by mělo být vždy ponořené v oleji.
- Víko zavřete obr. 1 (1) abyste předešli dýmu a pachu. Proto musíte koš vložit správně, aby rukojeť zapadla uvnitř otvoru v krytu. obr. 3
- Když už jste jídlo usmažili, otočte ovladač pro regulaci teploty, obr. 1 (3) do vypnuté polohy (0). Pomocí rukojetě otevřete kryt (obr. 1) (11). Koš dejte do odkapávací polohy, obr. 1 (8b), aby z jídla okapal olej.
- Když olej z jídla okapal, vyjměte koš z fritovacího hrnce a vyprázdněte jej. Poté odpojte fritovací hrnec od napájení.

- Když je olej studený, dejte koš do fritovacího hrnce a dovnitř vložte rukojeť (11). Pokud jste použili pevný tuk, nechte jej ztuhnout v nádobě a uložte fritovací hrnec i s tukem.
- Držadlo košíku má dvě různé polohy pro snadnější manipulaci:
  - Používáte-li košík, zatlačo te na kovové tyčo inky směrem dovnitř a vysuňte plastový díl směrem ven, čo ímž získáte maximální délku držadla; manipulace bude snadnější. (obrázek 4a)
  - Chcete-li uložit držadlo košíku do nádržky na olej, zatlačo te znovu na kovové tyčo inky a zasuňte plastový díl směrem ke košíku, (obrázek 4b), čo ímž se držadlo zkrátí a umožní zavření víka fritovacího hrnce."

POUŽITÍ PEVNÉHO TUKU

- Pokud pro fritování používáte pevný tuk (předtím nepoužitý), musíte postupovat podle následujících upozornění:
  - Rozpusťte kousky pevného tuku na pánvi na mírném ohni. Pánvi věnujte pozornost a držte ji mimo dosah dětí.
  - Hned po rozpuštění tuku vypněte oheň. Fritovací hrnec vložte do umyvadla a velmi opatrně nalijte rozpuštěný tuk do nádrže.
  - Pamatujte, že nesmíte jít nad značku maxima zobrazenou uvnitř nádrže.
- Pokud chcete použít tuk, který je již ve fritovacím hrnci z předchozího použití, pomocí vidličky udělejte do tuku dírky. Zavřete víko fritovacího hrnce, abyste se vyvarovali stříkání a otočte ovladač pro regulaci teploty, obr. 1 (3) na 160°, aby tuk pomalu změknul. Když chcete, můžete po rozpuštění tuku zvýšit teplotu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním fritovacího hrnce počkejte, dokud olej úplně nevychladne. Fritovací hrnec poté odpojte od napájení.
- Koš a kryt lze umýt horkou mýdlovou vodou. Když chcete rozebrat víko, umístěte jej do vertikální polohy a rozeberte. Vnější část zařízení vyčistěte vlhkou látkou.
- Z nádrže přes výpust vylijte olej, obr. 1 (9).
- Když měníte olej, využijte to i na vyčištění vnitřku nádrže pomocí látky, navlhčenou mýdlovou vodou. Následně ji vysušte látkou a před opětovným použitím fritovacího hrnce se přesvědčte, že je úplně suchá.
- DŮLEŽITÉ: Fritovací hrnec neponořujte do vody.

PRAKTICKÉ RADY

- Před vložením do oleje nebo tuku musí být jídlo úplně vysušené.
- Abyste předešli slepení brambor, před fritováním je umyjte.
- Pokud fritovací hrnec nechcete opět použít, je pro olej nebo kapalinu lepší, když je uskladníte v ledničce nebo na chladném místě, v pevně zavřených nádobách. Předem použijte cedítko, abyste odstranili části jídla z oleje.
- Olej vyměňte, když je tmavý, zapáchá nebo když jídlo nechutná dobře. Nikdy nepřidávejte čerstvý olej do použitého oleje nebo tuku.
- Olej/tuk nevystavujte vysokým teplotám déle, než je to potřebné.
- Fritézu skladujte vždy se zavřeným víkem, abyste předešli tomu, aby do oleje nebo tuku napadal prach nebo něco jiné.
- Olej nebo tuk, který chcete vyhodit, nevylívejte do WC nebo umyvadla. Vložte je do uzavřené nádoby a vyhoďte do vhodného odpadového koše.

• POLSKA

UWAGA

• Przed użyciem przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować ją na wypadek jakichkolwiek wątpliwości.
• Urządzenie może być wykorzystywane jedynie do użytku domowego, tj. wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji.
• Przed podłączeniem urządzenia do prądu należy upewnić się, że napięcie określone na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu domowej sieci zasilania.
• Nie podłączać frytkownicy, gdy poziom oleju znajduje się poniżej poziomu minimalnego lub powyżej maksymalnego.
• Do frytkownicy nie należy wlewać jakichkolwiek płynów poza olejem.
• Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w żadnych innych płynach.
• Upewnić się, że gniazdo wtykowe jest wyposażone we właściwe uziemienie.
• Po zakończeniu pracy wyłączyć frytkownicę z prądu.
• Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
• Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
• Frytkownica wyposażona jest w termiczny wyłącznik bezpieczeństwa. W przypadku uszkodzenia termostatu zasilanie elektryczne jest automatycznie odcinane, co zapobiega między innymi niebezpieczeństwu przegrzania.
• Unikać przesuwania lub przenoszenia pracującej frytkownicy.
• Nie używać urządzenia, którego przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Uszkodzony przewód może zostać wymieniony jedynie przez pracownika autoryzowanego serwisu technicznego.
• Zewnętrzna powierzchnia urządzenia nagrzewa się do wysokiej temperatury, należy więc zachować ostrożność przy jego użytkowaniu.
• Firma Electrodomésticos Solac, S.A. nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia ciała lub szkody w stosunku do ludzi, zwierząt lub rzeczy wynikające ze zignorowania tego ostrzeżenia.

WAŻNE!! Chcąc pozbyć się urządzenia, NIGDY nie należy wyrzucać go do kosza. Należy oddać je do najbliższego PUNKTU SKŁADOWANIA I UTYLIZACJI odpadów. W ten sposób chronimy środowisko naturalne.

GŁÓWNE PODZESPOŁY RYS. 1

1.- Pokrywa (zdejmowana)
2.- Filtr przeciwzapachowy i przeciwtłuszczowy
3.- Pokrętło regulacji temperatury

Freidora FL 6405 37 15/11/06, 10:44:52

4.- Lampka kontrolna (nagrzewanie)
5.- Zbiornik (1 l)
6.- Koszyk (450 g)
7.- Uchwyt koszyka
8.- Podstawa koszyka
    8.a – Położenie smażenia
    8.b – Położenie ociekania
9.- Dziobek do wylewania oleju
10.- Uchwyty
11.- Uchwyt pokrywy

OBSŁUGA

- Przed pierwszym użyciem frytkownicy zbiornik (Rys. 1 (5)) i koszyk (Rys. 1 (6)) zaleca się wyczyścić za pomocą wilgotnej ściereczki, a następnie dokładnie wysuszyć.
- Ustawić urządzenie na poziomej, płaskiej i stabilnej powierzchni, z dala od krawędzi. Przewód zasilający nie powinien zwisać ze stołu lub pozostawać w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Otworzyć pokrywę (Rys. 1 (1)).
- Przymocować uchwyt (Rys. 1 (7)) do koszyka (Rys. 1 (6)). W tym celu należy wsunąć końcówki uchwytu do koszyka, aż znajdą się położeniu pokazanym na Rys 2.
- Nalać oleju lub ciekłego tłuszczu do frytkownicy, pamiętając, że jego poziom musi znajdować się powyżej minimum i poniżej maksimum. Poziomy minimalny i maksymalny są oznaczone w zbiorniku.
- Podłączyć urządzenie do sieci zasilającej. Jeśli pokrętło regulacji temperatury (Rys. 1 (3)) jest w pozycji wyłączenia (0), lampka kontrolna (Rys. 1 (4)) również jest wyłączona. Obracając pokrętło regulacji temperatury (Rys. 1 (3)), wybrać żądaną temperaturę, w zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy. Następnie zaświeci się czerwona lampka kontrolna (Rys. 1 (4)). Oznaczać to będzie, że frytkownica podgrzewa olej. Lampka kontrolna (Rys. 1 (4)) zgaśnie, gdy olej lub płynny tłuszcz rozgrzeje się do wybranej temperatury. Podczas smażenia lampka kontrolna temperatury będzie na przemian gasnąć i zapalać się, co wskazuje, że termostat na bieżąco koryguje temperaturę.
- Umieścić produkty w koszyku (Rys. 1 (6)), gdy ten znajduje się wciąż poza frytkownicą. Gdy zgaśnie lampka kontrolna nagrzewania (Rys. 1 (4)), koszyk należy ostrożnie umieścić w urządzeniu w położeniu smażenia (Rys. 1 (8a)). Olej powinien całkowicie zakrywać produkty.
- Opuścić pokrywę (Rys. 1 (1)), aby zapobiec wydostawaniu się dymu i zapachów. Opuszczenie pokrywy jest możliwe tylko po poprawnym umieszczeniu koszyka – tak aby jego uchwyt znajdował się w zagłębieniu w pokrywie (Rys. 3).
- Po zakończeniu przygotowywania potrawy pokrętło regulacji temperatury (Rys. 1 (3)) należy przestawić do pozycji wyłączenia (0). Otworzyć pokrywę,

korzystając z uchwytu (Rys. 1 (11)). Koszyk umieścić w położeniu ociekania (Rys. 1 (8b)), aby odsączyć nadmiar oleju.

- Po odsączeniu wyjąć koszyk z frytkownicy i opróżnić go. Następnie odłączyć frytkownicę od źródła zasilania.
- Kiedy olej jest już zimny, włożyć koszyk do frytkownicy i przesunąć uchwyt (11) do wewnątrz. Jeżeli używany był tłuszcz w stanie stałym, pozostawić go w zbiorniku aż do zastygnięcia. Frytkownicę przechowywać z zastygniętym tłuszczem.
- Uchwyt koszyka ma dwie pozycje dla wygodniejszego użytkowania:
  - Kiedy używasz koszyka, naciśnij metalowe końcówki uchwytu do środka i przesuń plastikowe części aby uzyskać maksymalną dlugość uchwytu, zwiększasz to wygodę użytkowania (Fig.4a)
  - Kidey chcesz umieścić uchwyt koszyka w zbiorniku oleju, naciśnij ponownie końcówki i przesuń plastkowe części (Fig.4b), skrócenie uchwytu pozwoli na zamknięcie pokrywy frytownicy.

WYKORZYSTANIE TŁUSZCZU W STANIE STAŁYM

- Jeżeli do smażenia wykorzystywany jest tłuszcz w stanie stałym (poprzednio nieużywany), należy pamiętać o następujących środkach ostrożności:
  - Kawałki tłuszczu powinny być roztapiane w rondlu w niskiej temperaturze. Nadzorować roztapianie tłuszczu i utrzymywać rondel poza zasięgiem dzieci.
  - Przerwać podgrzewanie, kiedy tylko tłuszcz zostanie roztopiony. Umieścić frytkownicę w zlewie i bardzo ostrożnie przelać tłuszcz do zbiornika.
  - Pamiętać, aby nie przekroczyć maksymalnego poziomu zaznaczonego na zbiorniku.
- Jeżeli wykorzystywany jest tłuszcz pozostawiony w urządzeniu z poprzedniego smażenia, należy go ponakłuwać widelcem. Zamknąć pokrywę frytkownicy, aby uniknąć rozpryskiwania się tłuszczu i nastawić pokrętło regulacji temperatury (Rys. 1 (3)) na 160°C, tak aby tłuszcz roztapiał się powoli. Temperatura może zostać zwiększona po roztopieniu się tłuszczu.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekać, aż olej całkowicie ostygnie. Wyłączyć frytkownicę z prądu.
- Koszyk i pokrywę można myć wodą z mydłem. Aby zdjąć pokrywę, należy ustawić ją w położeniu pionowym i wyjąć. Zewnętrzną powierzchnię obudowy wyczyścić wilgotną ściereczką.
- Opróżnić zbiornik z oleju, wykorzystując do tego celu dziobek (Rys. 1 (9)).
- Przy okazji wymiany oleju można wymyć wnętrze zbiornika gorącą wodą z mydłem. Następnie osuszyć ściereczką – przed rozpoczęciem kolejnego smażenia upewnić się, że zbiornik jest zupełnie suchy.
- WAŻNE: Nigdy nie zanurzać frytkownicy w wodzie.

WSKAZÓWKI

- Wkładane do oleju lub tłuszczu produkty powinny być zupełnie suche.
- Aby zapobiec sklejaniu się ziemniaków, należy umyć je przed smażeniem.
- Jeżeli frytkownica nie jest często używana, zaleca się przechowywanie oleju lub tłuszczu w lodówce lub innym chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym pojemniku. Przed włożeniem oleju do lodówki należy usunąć z niego resztki produktów, używając do tego cedzaka.
- Olej powinien być wymieniany, kiedy nabierze ciemnego koloru, nieprzyjemnie pachnie lub jedzenie ma nieprzyjemny smak. Nigdy nie należy mieszać świeżego oleju z olejem lub tłuszczem już wykorzystywanym.
- Nie pozostawiać oleju/tłuszczu w wysokiej temperaturze dłużej, niż jest to konieczne.
- Pokrywa frytkownicy powinna zawsze być zamknięta, aby kurz lub inne zanieczyszczenia nie mogły dostać się do oleju lub tłuszczu.
- Zużyty olej lub tłuszcz nie powinien być wylewany do WC ani do zlewu. Należy przelać go do zamkniętego naczynia, a następnie umieścić w odpowiednim pojemniku na odpady.

Freidora FL 6405 40 15/11/06, 10:45:03

UPOZORNENIE

- Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny a odložte si ich pre neskoršie použitie.
- Toto zariadenie je určené iba na domáce použitie, tj. na činnosti, ktoré sú uvedené nižšie.
- Prístroj nepripájajte k zdroju elektrickej energie kým neskontrolujete, či napätie u vás doma súhlasí s napätím uvedeným na typovom štítku prístroja.
- Nikdy nezapínajte fritovací hrniec, pokiaľ nie je hladina oleja nad minimom a pod maximom.
- Do fritovacieho hrnca nenalievajte inú tekutinu ako olej.
- Fritovací hrniec neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- Zabezpečte, aby bola zástrčka správne uzemnená.
- Po použití odpojte fritovací hrniec zo zdroja elektrickej energie.
- Udržujte mimo dosahu detí.
- Keď je fritovací hrniec v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru.
- Tento fritovací hrniec je vybavený tepelným bezpečnostným zariadením. V prípade zlyhania termostatu je dodávka elektriny automaticky prerušená, čo zabraňuje akémukoľvek prehriatiu a iným rizikám.
- Keď je fritovací hrniec zapnutý, nehýbte ním, ani ho neprenášajte na iné miesto.
- Zariadenie nepoužívajte, pokiaľ je poškodený sieťový kábel alebo zástrčka. Ak je sieťový kábel poškodený, musí byť vymenený v autorizovanom technickom servise.
- Povrch prístroja môže dosiahnuť vysoké teploty. Manipulujte s ním opatrne.
- Electrodomésticos Solac, S.A. nepreberá zodpovednosť za zranenie alebo škody spôsobené osobám, zvieratám, alebo na majetku ignorovaním týchto upozornení.

DÔLEŽITÉ!! Ak chcete prístroj odstrániť, NIKDY ho nevyhadzujte do odpadu. Odneste ho na najbližšie MIESTO ZBERU alebo do najbližšieho centra zberu odpadkov na ďalšie spracovanie. Pomôžete tým životnému prostrediu.

HLAVNÉ ČASTI OBR. 1 (1)

1.- Veko (odnímateľné)
2.- Filter proti pachom a mastnote
3.- Ovládač pre nastavenie teploty

4.- Kontrolka (ohrev)
5.- Nádoba (1 l)
6.- Kôš (450 g)
7.- Rukoväť koša
8.- Opora pre kôš
    8.a – Poloha pre fritovanie
    8.b – Poloha pre odkvapkávanie
9.- Výpust oleja
10.- Rukoväte
11.- Rukoväť veka

OBSLUHA

- Pred prvým použitím fritovacieho hrnca vám odporúčame vlhkou látkou umyť nádobu, obr. 1 (5) a kôš, obr. 1 (6). Potom ich riadne vysušiť.
- Zariadenie umiestnite na vodorovný, plochý a stabilný povrch bez hrán a nedovoľte, aby kábel prečnieval cez hrany stola, pracovného povrchu, alebo aby prišiel do styku s horúcim povrchom.
- Otvorte veko (obr. 1) (1).
- Ku košu, obr. 1 (6) pripojte rukoväť, obr.1 (7). Urobíte to tak, že konce rukoväte vsuniete do koša, až kým nie sú v polohe, ktorá je zobrazená na obrázku 2
- Do fritovacieho hrnca nalejte olej alebo tekutý tuk a nezabúdajte, že hladina oleja musí byť nad značkou minimum a pod značkou maximum. Tieto značky sú umiestnené vo vnútri nádoby.
- Fritovací hrniec zapojte do siete. Keď sa ovládač pre nastavenie teploty, obr. 1 (3) vypne (0), kontrolka, obr. 1 (4) sa vypne tiež. Otočte ovládač pre nastavenie teploty, obr. 1 (3) a zvoľte požadovanú teplotu v závislosti od jedla, ktoré chcete vyprážať. Červená kontrolka pripravenosti, obr. 1 (4) bude svietiť a indikovať, že fritovací hrniec zohrieva olej. Keď olej, alebo tekutý tuk dosiahnu požadovanú teplotu, kontrolka, obr. 1 (4) sa vypne. Počas varenia sa bude kontrolka vypínať a zapínať čím bude signalizovať, že termostat je v činnosti a neustále reguluje správnu teplotu.
- Počas varenia sa bude kontrolka pri regulovaní teploty zapínať a vypínať.
- Jedlo do koša, obr. 1 (6) vložte vtedy, keď je kôš mimo fritovacieho hrnca. Ako sa kontrolka obr. 1 (4) vypne, zľahka vložte do fritovacieho hrnca kôš, do polohy fritovania, obr. 1 (8a). Jedlo by malo byť vždy ponorené v oleji.
- Veko zatvorte, obr. 1 (1), aby ste zabránili dymu a pachom. Preto musíte kôš vložiť správne, aby rukoväť zapadla do vnútra otvoru na kryte. obr. 3
- Keď ste jedlo vypražili, otočte ovládač pre nastavenie teploty, obr. 1 (3) do vypnutej polohy (0). Pomocou rukoväte otvorte kryt (obr. 1) (11) Kôš dajte do polohy pre odkvapkávanie, obr. 1 (8b), aby z jedla odkvapkal olej.
- Keď jedlo odkvapká, vyberte kôš z fritovacieho hrnca a vyprázdnite ho. Následne odpojte fritovací hrniec zo zdroja elektrickej energie.

- Po vychladnutí oleja, vložte kôš do fritovacieho hrnca a vložte dovnútra rukoväť (11). Ak ste použili pevný tuk, nechajte ho stuhnúť v nádobe a fritovací hrniec uskladnite aj s tukom.
- Pre pohodlnejšie použitie koša je možné predĺžiť rukoväť stlačením kovových častí rukoväte k sebe a potiahnutím plastovej časti smerom od nich. (Zobrazenie 4a)
  - Pre uloženie rukoväte do vnútra koša stlačte kovové časti rukoväte smerom k sebe a plastovú časť zatlačte smerom k nim. (Zobrazenie 4b). Tým sa skráti rukoväť a dovolí Vám zatvoriť veko.

POUŽITIE S PEVNÝM TUKOM

- Ak na fritovanie používate pevný tuk (predtým nepoužitý), musíte postupovať podľa nasledujúcich upozornení:
  - Rozpustite kúsky pevného tuku na panvici na miernom ohni. Panvici venujte pozornosť a držte ju mimo dosahu detí.
  - Hneď po rozpustení tuku vypnite oheň. Fritovací hrniec vložte do umývadla a veľmi opatrne nalejte rozpustený tuk do nádoby.
  - Pamätajte, že nesmiete ísť nad značku maximum, ktorá je zobrazená vo vnútri nádoby.
- Ak chcete použiť tuk, ktorý je už vo fritovacom hrnci z predchádzajúceho použitia, pomocou vidličky urobte do tuku dierky. Zatvorte veko fritovacieho hrnca, aby ste predišli prskaniu a otočte ovládač pre nastavenie teploty, obr. 1 (3) na 160°, aby tuk pomaly zmäkol. Ak potrebujete, po rozpustení môžete tuku zvýšiť teplotu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením fritovacieho hrnca počkajte, kým olej úplne nevychladne. Fritovací hrniec odpojte zo zdroja elektrickej energie.
- Kôš a veko môžete umývať horúcou mydlovou vodou. Keď chcete rozobrať veko, umiestnite ho do vertikálnej polohy a vyberte. Vonkajšiu časť zariadenia vyčistite vlhkou látkou.
- Z nádoby cez výpust vylejte olej, obr. 1 (9).
- Ak meníte olej, využite to aj na vyčistenie vnútornej časti nádoby pomocou látky namočenej v horúcej mydlovej vode. Potom nádrž vysušte látkou a pred opätovným použitím fritézy sa presvedčte, že je úplne suchá.
- DÔLEŽITÉ: Fritovací hrniec neponárajte do vody.

PRAKTICKÉ RADY

- Pred vložením jedla do oleja alebo tuku nesmie byť jedlo mokré.

- Aby ste predišli zlepeniu zemiakov, pred fritovaním ich umyte.
- Ak fritézu nebudete dlhšie používať, je pre olej a tuk lepšie, ak ich uskladníte v chladničke alebo na chladnom mieste v pevne zatvorených nádobách. Preceďte ich cez sitko, aby ste odstránili časti jedla z oleja.
- Olej vymeňte ak je tmavý, zapácha alebo ak jedlo nemá svoju špecifickú chuť. Nikdy nepridávajte čerstvý olej do použitého oleja alebo tuku.
- Olej/tuk nevystavujte vysokým teplotám dlhšie, ako je potrebné.
- Fritézu skladujte vždy so zatvoreným vekom. Predídete tomu, aby do oleja alebo tuku napadal prach a iné nečistoty.
- Olej, alebo tuk, ktorý chcete vyhodiť, nevylievajte do WC alebo umývadla. Vložte ho do uzatvorenej nádoby a vyhoďte do vhodného odpadkového koša.

• MAGYAR:

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

- *Kedves Vásárló!*
- *Köszönjük, hogy megvásárolta a termékünket. Reméljük, hasznos társa lesz a háztartásban. A megfelelő működés alapfeltétele a szakszerű használat, ezért kérjük figyelmesen olvassa át a használati utasítást.*

FIGYELMEZTETÉS

- A készüléket csak háztartási használatra szabad alkalmazni, tehát kizárólag az alább megjelölt célokból.
- Mielőtt csatlakoztatja a készüléket, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel a készüléken feltüntetettnek.
- Az olajsütőt semmiképp ne kapcsolja be, ha az olajszint nem a megadott minimum és maximum értékek között van.
- A készülékbe sütőolajon kívül semmilyen folyadékot ne töltsön.
- Fontos, hogy a készüléket ne merítse víz, vagy más folyadék alá.
- Győződjön meg arról, hogy a hálózati csatlakozó megfelelően földelt .
- Használat után áramtalanítsa a készüléket.
- Gyermekek kezébe nem kerülhet.
- A bekapcsolt olajsütőt ne hagyja felügyelet nélkül.
- A készülék biztonsági hőmérsékletérzékelővel van felszerelve. A hőmérséklet-szabályozó meghibásodása esetén a hőmérsékletérzékelő megszakítja az áramkört, és megóvja a készüléket a túlhevüléstől és egyéb veszélyektől.
- Az olajsütőt működés közben ne mozgassa és ne helyezze át.
- Ne használja a készüléket megrongálódott vezetékkel, illetve dugasszal. Ha a vezeték megsérül, azt szakszervizben kell javíttatni.
- A felső fedél felülete nagyon felforrósodhat. Kezelése közben legyen óvatos.
- Az Electrodomésticos Solac, S.A. nem vállal felelősséget a figyelmeztetések figyelmen kívül hagyásából eredő, személyekben, állatokban vagy vagyontárgyban keletkezett sérülésekért vagy kárért.

FONTOS!! Amennyiben már nincs szüksége a készülékre, SOHA ne dobja azt a háztartási hulladékba. A készülék szakszerű ártalmatlanítása érdekében keresse fel a legközelebbi HULLADÉKÁRTALMATLANÍTÁSSAL FOGLALKOZÓ SZOLGÁLTATÓT. Ilyen módón is hozzájárulhat környezete megóvásához.

Freidora FL 6405 45 15/11/06, 10:45:15

FŐ ALKOTÓRÉSZEK – 1. ÁBRA

1.- Levehető fedél
2.- Szag- és zsiradékmegkötő szűrő
3.- Hőmérsékletszabályozó
4.- Jelzőfény (melegítés)
5.- Sütő edény (1 l)
6.- Kosár (450 g)
7.- Kosár fogantyúja
8.- Kosár támasztékai
 8.a – Sütési helyzet
 8.b – Csepegtetési helyzet
9.- Olajleeresztő nyílás
10.- Fogantyúk
11.- Fedél fogantyúja

MŰKÖDTETÉS

- Javasoljuk, hogy a készülék első alkalommal történő használata előtt a sütő edényt – 1. ábra (5) – és a kosarat – 1. ábra (6) – tisztítsa meg egy nedves kendővel, majd alaposan szárítsa meg őket.
- A készüléket helyezze vízszintes, egyenletes, stabil felület belső részére, a széléktől minél távolabb. Az elektromos vezetéket ne hagyja az asztal vagy a munkalap szélén lógni, és tartsa távol forró tárgyaktól.
- Nyissa fel a fedelet – 1. ábra (1).
- A kosár fogantyúját – 1. ábra (7) – illessze a kosárhoz – 1. ábra (6). Ezt úgy teheti meg, hogy a fogantyú végződését a kosárhoz rögzíti, míg az a 2. ábrán látható helyzetbe kerül.
- Töltse a készülékbe az olajat vagy folyékony zsiradékot, és ne feledje, hogy az olajszintnek a megadott minimum és maximum értékek között kell lennie. A fenti jelölések az edény belső felületén találhatók.
- Csatlakoztassa az olajsütőt a hálózati csatlakozóhoz. Ha a hőmérséklet-szabályozó – 1. ábra (3) – ki állásban van, a jelzőfény – 1. ábra (4) – nem világít. A hőmérséklet-szabályozó – 1. ábra (3) – forgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet annak megfelelően, hogy milyen ételt szeretne sütni. A piros jelzőfény – 1. ábra (4) – kigyulladása jelzi, hogy az olajsütő melegíti az olajat. A jelzőfény – 1. ábra (4) – kialszik, ha a készülék elérte a kívánt hőmérsékletet. Sütés közben a jelzőlámpa ki- és bekapcsol, ezzel jelezvén, hogy a hőfokszabályzó működik, és folyamatosan szabályozza a beállított hőmérsékletet.
- Az ételt még az olajsütőn kívül tegye a kosárba – 1. ábra (6). - Ha a jelzőfény – 1. ábra (4) – kialudt, a kosarat óvatosan helyezze az olajsütő sütő helyzetébe – 1. ábra (8a). Fontos, hogy az olaj mindig ellepje az ételt.

Freidora FL 6405 46 15/11/06, 10:45:25

- Zárja le a fedelet – 1. ábra (1) – a pára és a szagok levegőbe jutásának megelőzése érdekében. Ehhez a kosarat úgy kell behelyezni, hogy a fogantyú illeszkedjék a burkolaton lévő nyílásba – 3. ábra.
- Amikor az étel elkészült, a hőfokszabályozót – 1. ára (3) – forgassa kikapcsolt (0) állásba. Nyissa fel a fedelet a fogantyúval – 1. ábra (11). Helyezze a kosarat csepegtetési helyzetbe – 1. ábra (8.b) –, hogy az olaj lecsepeghessen az ételről.
- Végül vegye ki a kosarat a sütőből, és ürítse ki a kosár tartalmát. Húzza ki az olajsütő dugaszát a csatlakozóból.
- Ha az olaj kihűlt, tegye vissza a kosarat a sütőbe, és helyezze be a kosárfogót (11) is. Zsír használata esetén hagyja, hogy a kihűlt zsír a tartályban megszilárduljon. A zsírt tárolja a készülékben.
- A kosár kezelőjén két különböző pozíció található, hogy használata kényelmesebb legyen:
  - Amikor használja a kosarat, nyomja össze a fogantyún lévő két fémkart, s húzza ki a műanyag részt, hogy a fogantyú a legnagyobb hosszúságát elérje; így még kényelmesebb lesz a használata. (Fig. 4a)
  - Ha a kosár kezelőjét az olajtartály belsejébe szeretné helyezni, nyomja össze ismét a két fémkart, s nyomja beljebb a kosár irányába (Fig.4b), hogy ez által rövidebb legyen a fogantyú, s lehetővé váljon az olajsütő fedelének lezárása."

ZSÍRRAL VALÓ HASZNÁLAT

- Ha a sütéshez (korábban nem használt) zsírt használ, végezze el az alábbi óvintézkedéseket:
  - Alacsony hőmérsékleten olvassza meg a zsírt egy serpenyőben. A művelet folyamán ne hagyja felügyelet nélkül a serpenyőt, és tartsa távol gyermekektől.
  - Vegye le a tűzhelyről, amint a zsír megolvadt. Helyezze az olajsütőt a mosogatóba, és nagyon óvatosan öntse a megolvadt zsírt az edénybe.
  - Ne lépje túl az edényen jelzett maximális szintet.
- Ha az edényben lévő zsírt, ami egy korábbi sütésből maradt, szeretné újból felhasználni, egy villa segítségével lazítsa fel, alakítson ki lyukakat benne. A zsír kifröccsenésének megakadályozása érdekében zárja le az olajsütő fedelét és állítsa a hőfokszabályzót – 1. ábra (3) – 160°-os értékre, hogy a zsír lassan megolvadjon. Ha a zsír megolvadt, növelheti a beállított hőmérsékletet.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Az olajsütő tisztítása előtt várja meg, amíg az olaj teljesen lehűl. Húzza ki az olajsütő dugaszát a csatlakozóból.

- A kosár és a fedél forró, mosószeres vízzel tisztítható. A fedél leszereléséhez állítsa azt függőleges helyzetbe, majd húzza ki. A külső burkolatot enyhén megnedvesített törlőkendővel tisztítsa.
- Ürítse ki az olajat az edényből az olajleeresztő nyíláson keresztül – 1. ábra (9).
- Az olaj cseréje alkalmat ad az edény belsejének forró, mosószeres vízzel való megtisztítására is. Ezután törlőkendővel törölje meg az edényt, és a következő használat előtt bizonyosodjon meg róla, hogy az teljesen száraz.
- FONTOS: a készüléket soha ne merítse vízbe.

PRAKTIKUS TANÁCSOK

- Az ételnek teljesen száraznak kell lennie az olajsütőbe való behelyezéskor.
- Mossa meg a burgonyát mielőtt kisütné, annak érdekében, hogy a darabok ne ragadjanak össze.
- Ha hosszabb ideig nem használja az olajsütőt, az olajat vagy a zsiradékot tárolja hűtőben vagy hűvös helyen, szorosan lezárt edényben. Szűrje le az olajat és a zsiradékot, hogy a sütés közben leváló ételdarabkák ne maradjanak benne.
- Cserélje az olajat, ha az sötét színűvé válik, ha rossz szagú, vagy ha az elkészült étel rossz ízű. Soha ne adagoljon friss olajat vagy zsírt a használt zsiradékhoz.
- Ne tartsa a szükséges időnél tovább magas hőfokon az olajat vagy a zsírt.
- Az olajsütőt mindig lezárt fedéllel tárolja, hogy por vagy más anyagok ne kerülhessenek az edénybe.
- A már nem használt olajat vagy zsírt ne öntse a toalett, sem a mosogató lefolyójába. A használt zsiradékot tegye zárt edénybe és helyezze el a megfelelő szeméttárolóban.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

- „A HTM Kft., mint a termék forgalmazója kijelenti, hogy a termék a 79/1997. (XII.31.) IKIM rendeletnek megfelel.”
- Névleges feszültség: 230V
- Névleges teljesítmény: 840W
- Érintésvédelmi osztály: Class I

FORGALMAZZA

- HTM Nemzetközi Kereskedelmi Kft.
- 1046 Budapest, Kiss Ernő u. 3.
- Fax: (1) 369-0403
- Tel.: (1) 370-4074
  (1) 272-0116

CE

GARANCIAFELTÉTELEK

- A garancia minden gyártási vagy anyaghibából eredő működési rendellenességgel kapcsolatban egy év.
- A jótállás nem terjed ki a helytelen használatból eredő hibákra.
- A garancia nem érvényes, ha az üzletben nem teljesen vagy helytelenül töltötték ki ill. pecsételték le a garanciajegyet.
- Nem vonatkozik a garancia az olyan károsodásokra, amelyek a helytelen használatból vagy szállításból erednek. Ez olyan esetekre is érvényes, amikor a készüléket nem megfelelő földelésű dugaljhoz csatlakoztatták.
- Ugyancsak érvénytelen a garancia, ha a készüléket illetéktelen (hozzá nem értő személy) próbálja javítani, aki nem tartozik a vevőszolgálathoz vagy hivatalos szervizhez.
- A meghibásodott készüléket – beleértve a hálózati csatlakozó vezetéket is – csak szakember, szerviz javíthatja.

ВНИМАНИЕ

- Прочетете внимателно тези инструкции, преди да пристъпите към използване на уреда и ги запазете за евентуални справки в бъдеще.
- Този уред трябва да се използва само за домакински цели, т.е, изключително за дейностите, описани тук.
- Не включвайте уреда преди да се уверите, че напрежението на електрическата инсталация в дома ви съответства на посоченото върху табелката със спецификации на уреда.
- Никога не включвайте фритюрника, ако олиото е под минимума или над максимума.
- Не слагайте във фритюрника други течности освен мазнина.
- Никога не го потапяйте във вода или друга течност.
- Уверете се, че щепселът е добре заземен.
- След употреба изключвайте фритюрника.
- Дръжте уреда далече от деца.
- Не оставяйте фритюрника без наблюдение когато работи.
- Този фритюрник е оборудван с предпазно термично устройство. В случай на повреден термостат, електрическата верига се прекъсва автоматично, което предотвратява опасността от прегряване, както и други рискове.
- Избягвайте местенето на фритюрника докато функционира.
- Не използвайте уреда, ако неговият кабел или щепсел са повредени. Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от оторизиран техник.
- Горната повърхност на уреда се нагорещява силно. Работете внимателно с него.
- Electrodomésticos Solac, S.A. не носи отговорност за наранявания или повреди, които биха могли да бъдат причинени на хора, животни или имущество чрез неспазване на тези предупреждения.

ВАЖНО!! При бракуване на уреда, НИКОГА не го изхвърляйте в кофата за боклук. Вместо това, занесете го в най-близкото до вас място за приемане на ВТОРИЧНИ СУРОВИНИ. Така ще помогнете за опазване на околната среда.

ОСНОВНИ КОМПОНЕНТИ ФИГ. 1 (1)

1.- Капак (подвижен)
2.- Филтър против миризма и мазнина
3.- Регулатор на температурата

4.- Светлинен индикатор (загряване)
5.- Съд (1 l)
6.- Кошница (450 g)
7.- Дръжка за кошницата
8.- Опора за кошницата
    8.a – Положение за пържене
    8.b – Положение за отцеждане
9.- Чучур за мазнина
10.- Дръжки
11.- Дръжка на капака

ЕКСПЛОАТАЦИЯ

- Преди първото използване на фритюрника, препоръчваме почистване на съда Фиг. 1 (5) и кошницата Фиг. 1 (6) с влажна кърпа и щателно подсушаване.
- Поставете уреда върху хоризонтална, плоска, стабилна повърхност, така че да не се допира до ръбове и кабелът да не виси от края на работната повърхност и да не бъде в контакт с гореща повърхност.
- Отворете капака (Фиг.1) (1).
- Закачете дръжката Фиг.1 (7) към кошницата Фиг.1 (6). За целта, поставете краищата на дръжката в кошницата, докато застанат в положението, показано на Фиг. 2
- Налейте олио или течна мазнина във фритюрника и помнете, че нивото на олиото трябва да бъде над отметката за минимум и под отметката за максимум. Тези нива са отбелязани вътре в съда.
- Включете фритюрника в контакта. Когато регулаторът на температурата Фиг. 1 (3) е изключен (0), светлинният индикатор Фиг. 1 (4) също е изключен. Завъртете регулатора на температурата Фиг. 1 (3) и изберете желаната температура, в зависимост от приготвяната храна. След това червеният светлинен индикатор Фиг. 1 (4) ще светне, което показва, че фритюрникът загрява мазнината. Светлинният индикатор Фиг. 1 (4) ще изгасне когато олиото или течната мазнина достигнат зададената температура. По време на готвенето, светлинният индикатор за температурата ще светва и угасва, което показва, че термостатът работи и постоянно регулира правилната температура.
- По време на приготвяне на храната, светлинният индикатор ще светва и угасва, когато се налага да регулира температурата.
- Поставете храната в кошницата Фиг.1 (6), докато кошницата е извън фритюрника. Когато светлинният индикатор за загряване Фиг. 1 (4) угасне, внимателно поставете кошницата във фритюрника в положение за пържене Фиг. 1 (8a). Храната винаги трябва да бъде покрита от олиото.

- Затворете капака Фиг. 1 (1) за предпазване от дим и миризма. Кошницата трябва да е поставена така, че дръжката да се побира във вътрешната страна на капака. Фиг. 3
- Когато приключите приготвянето на храната, завъртете регулатора на температурата Фиг. 1 (3) в изключено положение (0). Отворете капака с помощта на дръжката (Фиг. 1) (11). Поставете кошницата в положение за изцеждане Фиг. 1 (8b), за да отцедите мазнината от храната.
- След като храната се отцеди, извадете кошницата от фритюрника и я изпразнете. След това изключете фритюрника.
- Когато олиото изстине, поставете кошницата във фритюрника и завъртете дръжката (11) навътре. Ако сте използвали твърда мазнина, оставете я да се втвърди в съда и съхранявайте мазнината във фритюрника.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТВЪРДА МАЗНИНА

- Ако използвате твърда мазнина за пържене (не употребявана предварително), трябва да вземете следните предпазни мерки:
  - Разтопете парчетата нова твърда мазнина за пържене в тиган при ниска температура. Наблюдавайте тигана през цялото време и го пазете от деца.
  - Изключете котлона веднага след разтопяване на мазнината. Поставете фритюрника в кухненската мивка и много внимателно налейте разтопената мазнина в съда.
  - Не надвишавайте отметката за максимум на съда.
- Ако ще използвате останалата във фритюрника мазнина от предишно пържене, направете няколко дупки в мазнината с помощта на вилица. Затворете капака на фритюрника, за да избегнете пръските и завъртете регулатора на температурата Фиг.1 (3) на 160º, за да разтопите бавно мазнината. Ако желаете, може да увеличите температурата след като мазнината се стопи.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Изчакайте, докато мазнината изстине напълно, преди да пристъпите към почистване на фритюрника. Изключете фритюрника от контакта.
- Кошницата и капакът могат да се измият с гореща вода и сапун. За да откачите капака, поставете го във вертикално положение и издърпайте. Почистете външния корпус с влажна кърпа.
- Изпразнете олиото от съда посредством зоната за източване на мазнина Фиг. 1 (9).
- Когато сменяте мазнината, използвайте възможността за почистване на вътрешността на съда с гореща вода и сапун. След това я подсушете с кърпа и се уверете, че е напълно суха, преди да използвате фритюрника отново.

• ВАЖНО: Никога не потапяйте фритюрника във вода.

ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ

• Храната трябва да е напълно суха, преди да я поставите в олиото или мазнината.
• За да предпазите картофите от залепване един за друг, измийте ги преди пържене.
• Ако фритюрникът няма да се използва постоянно, най-добре съхранявайте мазнината в хладилника или на хладно място в добре затворен съд. Предварително, с помощта на цедка, отстранете всички частици от храна, които евентуално може да са попаднали в олиото.
• Сменяйте олиото когато потъмнее, мирише лошо или придава лош вкус на храната. Никога не добавяйте прясно олио или мазнина към използвано олио или мазнина.
• Не оставяйте олио/мазнина при висока температура за по-дълго време от необходимото.
• Винаги дръжте фритюрника със затворен капак, за да предпазите попадането на прах или други предмети в олиото или мазнината.
• Отпадъчното олио или мазнина не трябва да се изхвърля в тоалетната или в мивката. Поставете ги в затворен съд и ги изхвърлете в подходящ контейнер за боклук.

Freidora FL 6405 53 15/11/06, 10:45:50

OPREZ

- Pažljivo pročitajte ove upute prije uporabe aparata i sačuvajte ih za buduće potrebe.
- Aparat je namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu i za svrhu koja je opisana u ovim uputama.
- Ne priključujte aparat ukoliko napon naveden na natpisnoj pločici aparata ne odgovara naponu vašeg kućanstva.
- Nikada ne priključujte fritezu ako količina ulja nije iznad minimuma te ispod maksimuma.
- Ne ulijevajte u fritezu ikakve druge tekućine osim ulja.
- Nikada ne uranjajte fritezu u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Utikač treba biti pravilno uzemljen.
- Nakon uporabe, izvadite utikač friteze iz mrežne utičnice.
- Držati izvan dohvata djece.
- Ne ostavljajte uključeni aparat bez nadzora.
- Ova friteza opremljena je sigurnosnim toplinskim prekidačem. U slučaju kvara termostata, doći će do automatskog prekida napajanja, čime se sprječava rizik od pregrijavanja i ostalih opasnosti.
- Ne pomičite i ne premještajte fritezu tijekom rada.
- Ne koristite aparat ukoliko je oštećen kabel ili utikač. Oštećeni kabel smije zamijeniti samo ovlašteni servis.
- Gornja površina aparata doseže jako visoke temperature. Pažljivo rukujte s aparatom.
- Electrodomésticos Solac, S.A. ne prihvaća odgovornost za ozljede osoba ili životinja, kao ni za oštećenja imovine koji mogu nastati kao rezultat zanemarivanja ovih upozorenja.

VAŽNO!! NIKADA ne bacajte aparat u kantu za otpatke. Odnesite ga u najbliže ODLAGALIŠTE ili deponij u blizini vašeg doma. Time pomažete u zaštiti okoliša.

GLAVNI DIJELOVI (SL. 1) (1)

1.- Poklopac (odvojivi)
2.- Filtar za uklanjanje neugodnih mirisa i masnoća
3.- Regulator temperature
4.- Kontrolna lampica (grijanje)
5.- Posuda (1 l)
6.- Košara (450 g)
7.- Ručka košare

Freidora FL 6405 54 15/11/06, 10:45:53

8.- Držač košare
   8.a – Položaj za prženje
   8.b – Položaj za cijeđenje
9.- Žlijeb za ulje
10.- Ručke
11.- Ručka poklopca

RAD

- Prije prve uporabe friteze preporučljivo je posudu (sl. 1) (5) i košaru (sl. 1) (6) očistiti vlažnom krpom, a zatim ih dobro posušiti.
- Aparat postavite na horizontalnu, ravnu, čvrstu površinu dalje od rubova. Kabel ne smije visjeti preko ruba stola ili radne plohe niti biti u kontaktu s vrućim površinama.
- Otvorite poklopac (sl. 1) (1).
- Pričvrstite ručicu (sl. 1) (7) na košaru (sl. 1) (6). Da biste to učinili, utiskujte krajeve ručice u košaru dok ne dođu u položaj prikazan na slici 2.
- Ulijte ulje ili tekuću mast u fritezu, pazeći da razina ulja bude iznad minimuma i ispod maksimuma. Razine su naznačene unutar posude.
- Priključite aparat na strujnu mrežu. Kada je regulator temperature (sl. 1) (3) isključen (0), isključena je i kontrolna lampica (sl. 1) (4). Namjestite regulator temperature (sl. 1) (3) na željenu temperaturu, ovisno o vrsti hrane koju namjeravate pržiti. Uključuje se crvena kontrolna lampica (sl. 1) (4), označavajući da friteza zagrijava ulje. Kada ulje ili tekuća masnoća dosegnu odabranu temperature, kontrolna lampica (sl. 1) (4) se isključuje. Za vrijeme kuhanja, kontrolna lampica temperature će se uključivati i isključivati, pokazujući da termostat neprestano regulira namještenu temperaturu.
- Za vrijeme kuhanja, kontrolna lampica će bljeskati kada otpornik pokušava regulirati temperaturu.
- Hranu stavljajte u košaru (sl. 1) (1) samo kada je izvan friteze. Kada se zelena kontrolna lampica (sl. 1) (4) ugasi, lagano postavite košaru u fritezu u položaj za prženje (sl. 1) (8a). Hrana uvijek treba biti prekrivena uljem.
- Spustite poklopac (sl. 1) (1) kako biste spriječili izlazak para i neugodnih mirisa. Košara mora biti postavljena tako da ručica sjeda u otvor na poklopcu (sl. 3).
- Kada završite prženje hrane okrenite regulator temperature (sl. 1) (3) u položaj (0) tj. isključeno. Otvorite poklopac pomoću ručice (sl. 1) (11). Stavite košaru u položaj za cijeđenje (sl. 1) (8b) kako bi se ulje iscijedilo iz hrane.
- Nakon što je hrana ocijeđena, izvadite košaru iz friteze i ispraznite ju. Izvucite utikač iz napajanja.
- Kada se ulje ohladi vratite košaru u fritezu, a ručicu (11) smjestite u košaru. Ako ste koristili krutu mast, ostavite ju da se stvrdne u posudi, a potom pohranite fritezu zajedno s mašću.
- Ručica košarice ima dva različita položaja da bi uporaba bila ugodnija:
  - Kad koristite košaricu pritisnite metalne šiljke prema unutra te pomaknite plastični dio pema vani da biste dobili veću dužinu ručice. Bit će ugodnija za uporabu (sl. 4a)

- Ako želite ručicu košarice staviti u spremnik za ulje, ponovno pritisnite šiljke te plastični dio pomaknite prema košarici (sl. 4b), na taj način ćete skratiti ručicu te ćete moći zatvoriti poklopac friteze.

UPORABA KRUTE MASTI

- Kada za prženje koristite krutu mast (po prvi puta), potrebno je poduzeti sljedeće mjere opreza:
  - U tavi otopite komadiće nekorištene krute masti za prženje na niskoj temperaturi. Uvijek držite tavu pod nadzorom i izvan dohvata djece.
  - Isključite štednjak kada je mast otopljena. Postavite fritezu u sudoper i pažljivo ulijte otopljenu mast u posudu.
  - Ne smijete prijeći oznaku maksimuma naznačenu unutar posude.
- Kada želite koristiti mast koja je korištena prilikom ranijeg prženja, vilicom napravite rupe u masti. Zatvorite poklopac friteze kako biste spriječili prskanje i okrenite regulator temperature (sl. 1) (3) na 160° kako bi mast polako omekšala. Možete povećati temperaturu po želji, nakon što je mast otopljena.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Ulje treba biti potpuno ohlađeno prije čišćenja friteze. Izvucite utikač iz napajanja.
- Košaru i poklopac operite toplom vodom i sapunicom. Postavite poklopac u vertikalan položaj i izvucite ga kako biste ga rastavili. Kućište aparata očistite vlažnom krpom.
- Ispraznite ulje iz posude kroz otvor za ispust ulja (sl. 1) (9).
- Prilikom izmjene ulja, unutrašnjost posude očistite krpom namočenom u toplu vodu i sapunicu. Zatim obrišite posudu krpom i budite sigurni da je potpuno suha prije ponovne uporabe friteze.
- VAŽNO: Nikada ne uranjajte fritezu u vodu.

PRAKTIČNI SAVJETI

- Namirnice trebaju biti potpuno suhe prilikom stavljanja u ulje ili mast.
- Kako biste spriječili lijepljenje krumpirića, operite ih prije prženja.
- Ukoliko fritezu ne namjeravate neprestano koristiti, ulje ili mast pohranite u hladnjak ili na hladno mjesto u čvrsto zatvorenim spremnicima. Prije pohrane, pomoću cjedila uklonite eventualne ostatke hrane iz ulja.
- Ulje izmijenite kada postane tamno, kada ima neugodan miris ili kada hrana ima loš okus. Nikada nemojte dodavati svježe ulje već korištenom ulju ili masti.
- Ne ostavljate ulje/mast na visokim temperaturama dulje nego je potrebno.
- Poklopac friteze treba uvijek biti zatvoren, kako ne bi došlo do kvarenja ulja zbog prašine ili drugih tvari.
- Iskorišteno ulje ili mast nikada ne ispuštajte u WC ili umivaonik. Pohranite ih u zatvoreni spremnik i odložite u prikladnu kantu za otpatke.

• ROMANA

ATENŢIE

- Citiţi cu atenţie aceste instrucţiuni înainte de a folosi aparatul şi păstraţi-le pentru a le putea consulta pe viitor.
- Acest aparat trebuie folosit numai în scopuri casnice, adică exclusiv pentru activităţile descrise în prezentul document.
- Nu introduceţi aparatul în priză înainte de a verifica dacă tensiunea din locuinţa dumneavoastră se potriveşte cu cea indicată pe plăcuţa cu specificaţii.
- Nu conectaţi friteuza decât dacă nivelul uleiului este deasupra nivelului minim şi sub nivelul maxim.
- Nu puneţi în friteuză nici un alt lichid în afară de ulei.
- Nu introduceţi niciodată friteuza în apă şi în nici un alt lichid.
- Asiguraţi-vă că priza este corect împământată.
- După folosire scoateţi friteuza din priză.
- Nu lăsaţi la îndemâna copiilor.
- Nu lăsaţi friteuza nesupravegheată atunci când aceasta este în funcţiune.
- Această friteuză este dotată cu un sistem termic de siguranţă. În cazul în care termostatul se defectează, curentul electric este întrerupt în mod automat – fapt ce împiedică orice risc de supraîncălzire sau de apariţie a altor pericole.
- Evitaţi deplasarea sau aşezarea în alt loc a friteuzei în timpul funcţionării acesteia.
- Nu folosiţi aparatul dacă acesta are ştecherul sau cablul de alimentare deteriorate. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit la o unitate service autorizată.
- Suprafaţa superioară a aparatului poate ajunge la temperaturi foarte ridicate. Manevraţi-l cu grijă.
- Electrodomésticos Solac S.A. nu îşi asumă nici o responsabilitate pentru vătămări sau daune care ar putea fi aduse persoanelor, animalelor sau proprietăţilor în situaţia în care aceste avertizări au fost ignorate.

IMPORTANT!! Atunci când doriţi să aruncaţi aparatul dumneavoastră, NU ÎL aruncaţi la gunoi. Duceţi-l la cel mai apropiat PUNCT DE COLECTARE a materialelor uzate, pentru a fi prelucrat corespunzător. Astfel veţi contribui la îngrijirea mediului înconjurător.

COMPONENTE PRINCIPALE FIG. 1 (1)

1.- Capac (detaşabil)
2.- Filtru antimiros şi antigrăsime

3.- Dispozitiv pentru controlul temperaturii
4.- Lampă pilot (încălzire)
5.- Cuvă (1 l)
6.- Coş (450 g)
7.- Mânerul coşului
8.- Suport pentru coş
    8.a – Poziţie pentru prăjit
    8.b – Poziţie pentru scurgere
9.- Loc pentru scurgerea uleiului
10.- Mânere
11.- Mânerul capacului

FUNCŢIONARE

- Înainte de a folosi pentru prima dată friteuza, vă recomandăm să curăţaţi cuva Fig. 1(5) şi coşul Fig. 1 (6) folosind o cârpă umedă şi apoi să le uscaţi.
- Puneţi aparatul pe o suprafaţă orizontală, plană şi stabilă, departe de margini; nu lăsaţi cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a suprafeţei de lucru sau să intre în contact cu o suprafaţă fierbinte.
- Deschideţi capacul (Fig.1) (1).
- Ataşaţi mânerul Fig. 1 (7) la coş Fig. 1 (6). Pentru aceasta, introduceţi capetele mânerului în coş până când acestea ajung în poziţia indicată în figura Fig. 2.
- Turnaţi ulei sau grăsime lichidă în friteuză şi ţineţi cont de faptul că nivelul uleiului trebuie să fie deasupra nivelului minim şi sub nivelul maxim. Aceste nivele sunt indicate în interiorul cuvei.
- Introduceţi ştecherul friteuzei în priză. Atunci când dispozitivul pentru controlul temperaturii Fig. 1 (3) este oprit (0), lampa pilot Fig. 1 (4) este stinsă. Rotiţi dispozitivul pentru controlul temperaturii Fig. 1 (3) şi selectaţi temperatura dorită, în funcţie de tipul de aliment pe care doriţi să îl prăjiţi. Lampa pilot de culoare roşie Fig. 1 (4) se va aprinde, indicând faptul că friteuza încălzeşte uleiul. Lampa pilot Fig. 1 (4) se va stinge atunci când uleiul sau grăsimea lichidă ajung la temperatura selectată. În timpul gătitului, lampa pilot pentru indicarea temperaturii se va aprinde şi se va stinge, indicând faptul că termostatul funcţionează şi că reglează în mod constant temperatura corectă.
- În timpul gătitului, lampa pilot se va aprinde şi se va stinge atunci când rezistenţa funcţionează pentru reglarea temperaturii.
- Introduceţi alimentele în coş Fig. 1 (6) atunci când coşul este în exteriorul friteuzei. După ce lampa pilot pentru încălzire Fig. 1 (4) se stinge, introduceţi uşor coşul în friteuză în poziţia pentru prăjit Fig. 1 (8a). Alimentele trebuie întotdeauna să fie acoperite de ulei.
- Coborâţi capacul Fig. 1 (1) pentru a opri fumul şi mirosurile. Pentru aceasta, coşul trebuie plasat corect, în aşa fel încât mânerul să se potrivească în locaşul corespunzător al capacului. Fig. 3

- După ce terminaţi de prăjit alimentele, rotiţi dispozitivul pentru controlul temperaturii Fig. 1 (3) pe poziţia oprit (0). Deschideţi capacul cu ajutorul mânerului (Fig. 1) (11). Puneţi coşul în poziţia pentru scurgere Fig. 1 (8b) pentru ca uleiul să se scurgă de pe alimente.
- După ce uleiul s-a scurs, luaţi coşul de pe friteuză şi goliţi-l. Apoi scoateţi friteuza din priză.
- După ce uleiul s-a răcit, introduceţi coşul în friteuză şi puneţi mânerul (11) în interior. Dacă aţi folosit grăsime solidă, lăsaţi-o să se solidifice în cuvă şi păstraţi friteuza cu grăsimea în interior.
- Manerul cosului are doua pozitii pentru a face utilizarea sa mai confortabila:
  - Cand folositi cosul, apasati piciorusele metalice ale manerului spre interior si deplasati partea de plastic spre exterior, pentru a obtine lungimea maxima a manerului; asa va fi mult mai confortabil de utilizat (Fig 4a)
  - Daca doriti sa plasati manerul cosului in interiorul rezervorului de ulei, apasati din nou piciorusele si deplasati partea de plastic spre cos, (Fig. 4b), pentru a scurta manerul si a putea inchide capacul friteuzei

UTILIZAREA GRĂSIMII SOLIDE

- Dacă folosiţi pentru prăjit grăsime solidă (atunci când respectiva grăsime nu a fost folosită anterior), trebuie să vă luaţi următoarele măsuri de prevedere:
  - Topiţi bucăţile de grăsime solidă nouă într-o tigaie, la temperatură scăzută. Supravegheaţi permanent tigaia şi nu o lăsaţi la îndemâna copiilor.
  - Opriţi încălzirea imediat ce grăsimea s-a topit. Puneţi friteuza în chiuveta din bucătărie şi turnaţi cu foarte multă grijă grăsimea topită în cuvă.
  - Nu uitaţi că nu trebuie să depăşiţi nivelul maxim indicat în interiorul cuvei.
- Dacă urmează să refolosiţi grăsimea care a rămas în friteuză de la precedenta prăjire, faceţi găuri în grăsime cu ajutorul furculiţei. Închideţi capacul friteuzei pentru a evita stropirea şi rotiţi dispozitivul pentru controlul temperaturii Fig. 1 (3) la 160º astfel încât grăsimea să se topească încet. Dacă doriţi, după ce grăsimea s-a topit puteţi creşte temperatura.

CURĂŢARE ŞI ÎNTREŢINERE

- Înainte de a începe curăţarea friteuzei aşteptaţi ca grăsimea să se răcească complet. Scoateţi friteuza din priză.
- Coşul şi capacul pot fi spălate cu apă caldă şi săpun. Pentru a detaşa capacul, ţineţi-l vertical şi trageţi-l spre exterior. Curăţaţi carcasa exterioară cu o cârpă umedă.
- Goliţi uleiul din cuvă prin locul pentru scurgerea uleiului Fig. 1 (9).
- Profitaţi de schimbarea uleiului pentru a curăţa şi interiorul cuvei, cu ajutorul unei cârpe şi folosind apă caldă şi săpun. Apoi ştergeţi cuva cu o cârpă şi, înainte de a prăji din nou, asiguraţi-vă că este complet uscată.
- IMPORTANT: Nu introduceţi niciodată friteuza în apă.

SFATURI PRACTICE

- Înainte de a introduce alimentele în ulei sau în grăsime, acestea trebuie să fie complet uscate.
- Pentru a preveni lipirea cartofilor unii de alţii, spălaţi-i înainte de a-i prăji.
- Dacă friteuza nu urmează a fi folosită frecvent, este mai bine să păstraţi uleiul sau grăsimea lichidă în frigider sau la loc răcoros, în recipiente bine închise. Înainte de aceasta, cu ajutorul unei strecurători, îndepărtaţi toate particulele care au rămas în ulei în urma prăjirii.
- Schimbaţi uleiul atunci când acesta se închide la culoare, când miroase neplăcut sau când mâncarea are un gust neplăcut. Nu adăugaţi niciodată ulei proaspăt sau grăsime proaspătă peste ulei folosit sau grăsime folosită.
- Nu lăsaţi uleiul/grăsimea la temperaturi ridicate mai mult decât este necesar.
- Depozitaţi întotdeauna friteuza cu capacul închis, pentru a împiedica praful sau alte elemente să strice uleiul sau grăsimea.
- Uleiul consumat sau grăsimea consumată nu trebuie aruncate în WC sau în chiuvetă. Puneţi-le într-un recipient închis şi duceţi-le la containerul de gunoi corespunzător.

CERTIFICADO DE GARANTIA • GUARANTEE CERTIFICATE • CERTIFICAT DE GARANTIE • CERTIFICADO DE GARANTIA • CERTIFICATO DI GARANZIA		sOlac FL6405	
SELLO DEL VENDEDOR Y FECHA DE VENTA DEALER'S STAMP & DATE OF PURCHASE CACHET DU VENDEUR ET DATE DE VENTE	CARIMBO DO VENDEDOR E DATA DA VENDA TIMBRO DEL VENDITORE E DATA DI VENDITA	NOMBRE Y DIRECCION DEL COMPRADOR BUYER'S NAME AND ADDRESS NOM ET ADRESSE DE L'ACHETEUR	NOME E MORADA DO COMPRADOR NOME E DINDIRIZZO DELL'ACQUIRENTE
		N° DE SERIE O LOTE:	
GARANTE: **ELECTRODOMESTICOS SOLAC S.A.** Artapadura, 11 - 01013 VITORIA (SPAIN)			
CONDICIONES DE GARANTÍA EN EL INTERIOR ·GUARANTEE TERMS ENCLOSED · CONDITIONS DE GARANTIE À L'INTÉRIEUR · CONDIÇÕES DE GARANTIA NO INTERIOR · CONDIZIONI DI GARANZIA NELL'INTERNO			

sOlac®

www.solac.com

100% Recycled Paper